Návod k obsluze

HBN 231.0

Q4ACZM0253

Abyste měli z vaření takové potěšení jako z jídla,

přečtěte si prosím tento návod k použití. Poté budete moci využívat všech technických předností svého sporáku.

Získáte důležité informace o bezpečnosti. Seznámíte se s jednotlivými díly svého nového sporáku. A krok za krokem Vám ukážeme, jak jej nastavovat. Je to docela jednoduché.

V tabulkách naleznete pro běžné pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Vše bylo testováno v našem kuchyňském studiu.

A pokud by se snad někdy vyskytla nějaká závada, naleznete zde informace, jak si můžete malé závady odstranit sami.

Podrobný rejstřík Vám urychlí vyhledávání.

A nyní jen dobrou chuť.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 50 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu Lwa vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz.

Návod k použití

HBN 231.0

CS **9000298536**

B-220887-01

Na co musíte dávat pozor 6
Před vestavbou 6
Bezpečnostní pokyny 6
Příčiny škod 8
Váš nový sporák 9
Ovládací panel 9
Trouba 10
Volič teploty 11
Pečicí trouba a příslušenství 12
Chladicí ventilátor 13
Před prvním použitím 14
Vyjmutí obalového materiálu 14
Předehřátí pečicí trouby 15
Předčištění příslušenství 15
Nastavení pečicí trouby 16
Takto provedete nastavení 17
Pečicí trouba se má automaticky vypnout 18
Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout 20
Hodiny 22
Takto provedete nastavení 22
Budík 23
Takto provedete nastavení 23
Základní nastavení 24
Změna základních nastavení 25
Dětská pojistka 26
Údržba a čištění 27
Čisticí prostředky 27

Obsah

Pro jednodušší čištění 29
Čištění úrovní 30
Co dělat v případě závady? 32
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby 33
Servis 34
Tabulky a tipy 35
Koláče a pečivo 35
Tipy pro pečení 38
Maso, drůbež, ryby 39
Tipy pro pečení a grilování 42
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 43
Zmrazené hotové výrobky 44
Rozmrazování 44
Sušení 45
Zavařování 46
Tipy pro úsporu energie 47
Akrylamid v potravinách 48
Zkušební pokrmy 49

Na co musíte dávat pozor

Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití. Umožní vám to váš spotřebič bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití a montážní návod pak pečlivě uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte oba návody.

Před vestavbou

Ekologická likvidace odpadu

Spotřebič vybalte a obaly zlikvidujte v souladu se zákony na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými a elektronickými zřízeními a elektronickými zařízeními (waste electrical an electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých.

Škody při transportu

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. Pokud byl spotřebič poškozen při transportu, nesmí být připojen.

Elektrické připojení

Pokud dojde k poškození přívodního kabelu, musí jej vyměnit odborný technik vyškolený výrobcem; vyloučí se tak případné riziko.

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Spotřebič nesmí bez dozoru nikdy používat dospělé osoby nebo děti,

- pokud toho nejsou tělesně či duševně schopné
- nebo pokud nemají příslušné vědomosti a zkušenosti pro správné a bezpečné ovládání spotřebiče.

Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem.

Děti

⚠ Děti smějí připravovat pokrmy pouze po zaučení. Musí umět spotřebič správně obsluhovat. Musí chápat nebezpečí, na která se upozorňuje v návodu k použití. Děti musí být při používání spotřebiče pod dozorem, aby si s ním nehrály.

Horká pečicí trouba

⚠ Dvířka pečicí trouby otevírejte opatrně. Může uniknout horká pára.
Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch trouby, ani topných prvků. Nebezpečí popálení!
Udržujte děti mimo dosah spotřebičů.

Do trouby nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!

Nikdy neskřípejte přívodní kabel spotřebiče horkými dvířky trouby. Může se poškodit kabelová izolace. Nebezpečí zkratu!

Pozor u pokrmů, které se připravují s nápoji s vysokým procentem alkoholu (např. koňak, rum).
Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje. Alkoholové páry se mohou za nepříznivých podmínek v pečicí troubě vznítit. Nebezpečí popálení!
Používejte pouze malé množství alkoholických nápojů s vysokým procentem alkoholu a dvířka pečicí trouby otevírejte opatrně.

Opravy

⚠ Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Je-li spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Příčiny škod

Plech na pečení, alobal nebo nádobí na dně pečicí trouby

Plech na pečení nepokládejte na dno pečicí trouby.
Nevykládejte dno trouby alobalem.
Nádobí nepokládejte na dno pečicí trouby.
Došlo by k přehřátí trouby. Doba pečení koláčů a pečení by byla odlišná a došlo by k poškození smaltu.

Voda v pečicí troubě

Nikdy nelijte do horké pečicí trouby vodu. Mohou vzniknout škody na smaltu.

Ovocná šťáva

U velmi šťavnatých ovocných koláčů neobkládejte plech příliš hustě. Ovocná šťáva, která z pečicího plechu steče, zanechá skvrny, které již nebudete moci odstranit.
Raději použijte hlubší univerzální pánev.

Chladnutí s otevřenými dvířky pečicí trouby

Pečicí troubu nechte vychladnout jen uzavřenou. Do dvířek pečicí trouby nic nepřivírejte. I když dvířka pečicí trouby jen trochu otevřete, může časem dojít k poškození sousedních hran nábytku.

Silně znečištěné těsnění pečicí trouby

Je-li těsnění pečicí trouby silně znečištěno, dvířka pečicí trouby se v provozu již nikdy správně nezavřou. Sousedící hrany nábytku se mohou poškodit. Těsnění pečicí trouby uchovávejte proto čisté.

Dvířka pečicí trouby jako plocha k sezení

Na dvířka pečicí trouby nestoupejte ani nesedejte.

Přeprava sporáku

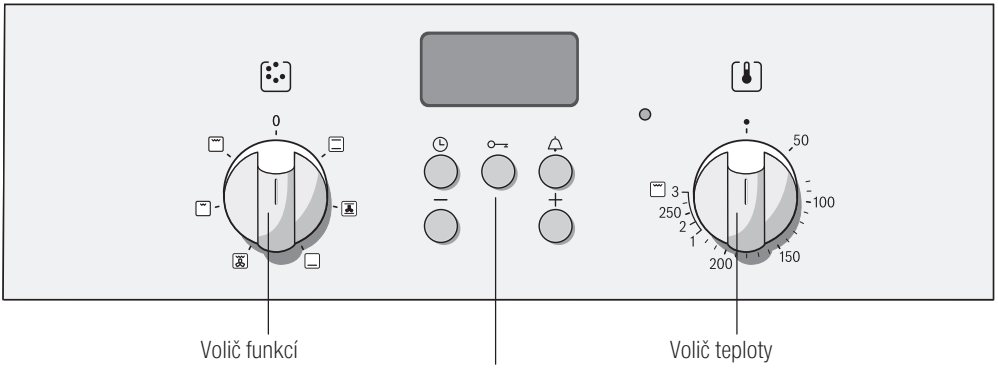
Sporták nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu sporáku a mohlo by se ulomit.

Váš nový sporák

Zde poznáte svůj nový spotřebič. Vysvětlíme Vám ovládací panel s vypínači a ukazateli. Získáte informace o druzích ohřevu a přiloženém příslušenství.

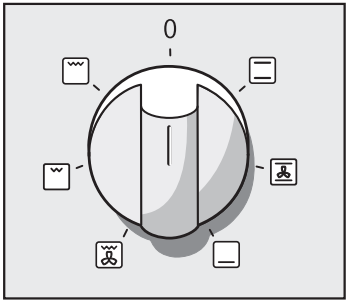
Ovládací panel

V závislosti na typu spotřebiče jsou možné drobné odchylky.
Napájení: 220-240V / 50/60Hz / 1,8W



Trouba

Nastavovací tlačítko funkcí



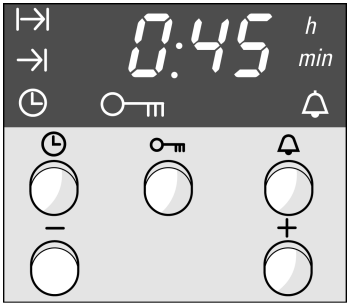
Pomocí tlačítka funkcí nastavujete pro troubu druh ohřevu. Nastavovací tlačítko funkcí můžete otáčet doprava nebo doleva.

Pozice	
0	Vypnuto
Velkoplošný gril	Velkoplošný gril nabízí možnost grilování více kusů steaků, párků, ryb nebo toastů.
Maloplošný gril	Maloplošný gril je určen pro grilování menších kusů masa a potravin.
Cirkulační gril	Cirkulační gril je zvláště vhodný pro grilování velkých kusů masa.
Dolní ohřev	Se spodním ohřevem můžete pokrmy ze spoda silněji propéct, resp. dopéct.
Horký vzduch* (Horní a dolní ohřev s horkým vzduchem)	Na jedné úrovni můžete péct pěnové cukroví a listové těsto. Na dvou úrovních je možné současně péct potraviny jako drobné pečivo, sušenky, muffiny a listové těsto.
Horní a dolní ohřev	Vaření a pečení je možné pouze na jedné rovině. Jedna zásuvná výška je vhodná pro koláče a pizzu pečené ve formě nebo na plechu, pro libové hovězí, telecí maso a divočinu.

*Druh ohřevu, který je určen dle energetické stupnice EN50304.

V okamžiku, kdy nastavíte tlačítko funkcí, rozsvítí se osvětlení trouby.

Ovládací tlačítka a displej

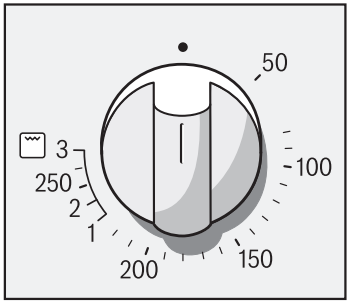


Tlačítko Hodiny	Jeho stiskem nastavíte hodiny, dobu trvání pečení v pečicí troubě a dobu ukončení.
Tlačítko Klíč	Jeho stiskem zapnete a vypnete dětskou pojistku.
Tlačítko Budík	Jeho stiskem nastavíte budík.
Tlačítko Minus -	Jeho stiskem snížíte hodnoty nastavení.
Tlačítko Plus +	Jeho stiskem zvýšíte hodnoty nastavení.

Na displeji si můžete přečíst nastavené hodnoty.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.



Teplota	
50-270	teplotní rozmezí ve °C

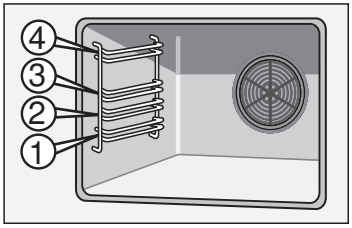
Gril	
1	slabý gril
2	střední gril
3	silný gril

Když pečicí trouba hřeje, svítí kontrolka nad voličem teploty. V přestávkách mezi ohřevem zhasíná.

Stupně grilování

U plošného grilu nastavíte stupeň grilování voličem teploty.

Pečicí trouba a příslušenství

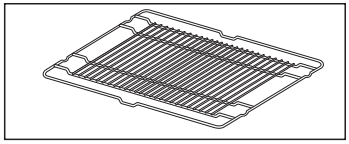


Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 4 různých výšek.

Příslušenství můžete ze dvou třetin vytáhnout, aniž by se překlopilo. Tak se dají pokrmy lehce vyjmout.

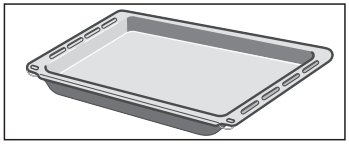
Příslušenství

Příslušenství můžete dokoupit v autorizovaném servisu nebo ve specializované prodejně. Uveďte prosím číslo HEZ.



Rošt HEZ 434000

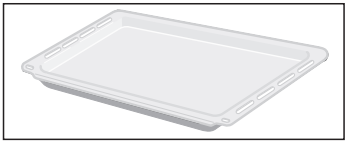
pro nádobí, formy na koláče, pečeně, grilované kousky a zmrazené pokrmy.
Rošt zasuňte prohybem dolů ⁀.



Univerzální pánev HEZ 432000

pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít jako zachycovací nádobu pro tuk.

Univerzální pánev na pečení zasuňte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až nadoraz.



Hliníkový plech na pečení HEZ430000

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkám.

Zvláštní příslušenství*	
Hliníkový plech na pečení HEZ430000	Pro koláče a pečivo.
Rošt HEZ434000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Univerzální pánev HEZ432000	Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.
Smaltovaný plech HEZ431000	Pro koláče a pečivo.
Dvojnásobný teleskopický výsuv HEZ438200	Díky výsuvným lištám ve výšce 1 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.
Trojnásobný teleskopický výsuv HEZ438300	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout, aniž by se překlopilo.
Ochranná mřížka	Ochranná mřížka se připevňuje na dvířka pečicí trouby. Zabraňuje tomu, aby se malé děti mohly dotknout horkých dvířek pečicí trouby. Ochrannou mřížku lze objednat pod číslem 440651 prostřednictvím zákaznického servisu.

* Rozsáhlou nabídku k vašemu sporáku naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Zvláštní příslušenství můžete zakoupit ve specializovaných obchodech.

Chladicí ventilátor

Pečicí trouba je vybavena chladicím ventilátorem. Zapíná se a vypíná dle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

Před prvním použitím

V této kapitole naleznete vše, co musíte udělat, než začnete poprvé vařit.

Rozehřejte troubu a vyčistěte příslušenství. Přečtěte si bezpečnostní pokyny v kapitole "Na co musíte dávat pozor".

Nejprve se podívejte, zda na ukazateli na sporáku bliká symbol ◷ a tři nuly.

Pokud na ukazateli bliká symbol ◷ a tři nuly

Nastavte čas.

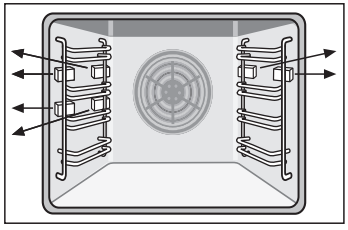
1. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷.
Zobrazí se 12:00 a začne blikat symbol hodin ◷.

2. Tlačítkem + nebo – nastavte čas.

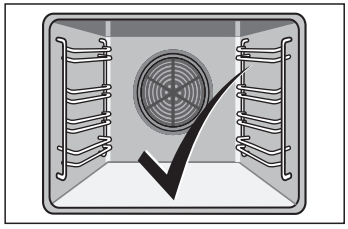
Po několika sekundách se čas uloží. Nyní je sporák připraven k provozu.

Vyjmutí obalového materiálu

Před prvním použitím pečicí trouby je bezpodmínečně nutné vyjmout veškerý obalový materiál.



Mezi vodicími drážkami a stěnami pečicí trouby a před zadní stěnou se nachází obalový materiál jako styropor a karton. Vyjměte je.



Nyní je trouba připravena k provozu.

Předehřátí pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu.

Postupujte následovně

1. Volič funkcí nastavte na ⊟.

2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

Po 60 minutách volič funkcí vypněte.

Předčištění příslušenství

Než začnete příslušenství používat, důkladně jej vyčistěte mycím roztokem a utěrkou.

Nastavení pečicí trouby

Máte různé možnosti, jak svoji pečicí troubu nastavit.

Manuální vypnutí pečicí trouby

Když je pokrm hotov, vypnete pečicí troubu sami.

Pečicí trouba se automaticky vypíná

Svoji kuchyň můžete opustit i na delší dobu.

Pečicí trouba se automaticky zapíná a vypíná

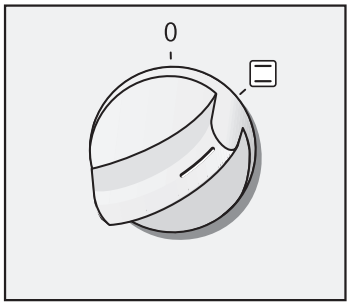
Např. můžete svůj pokrm ráno vložit do pečicí trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotov.

Tabulky a tipy

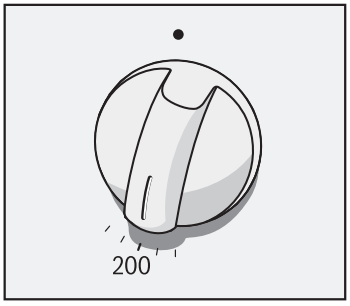
V kapitole "Tabulky a tipy" naleznete pro mnoho pokrmů vhodná nastavení.

Takto provedete nastavení

Příklad:
Horní a dolní ohřev, 200 °C



1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

Vypnutí

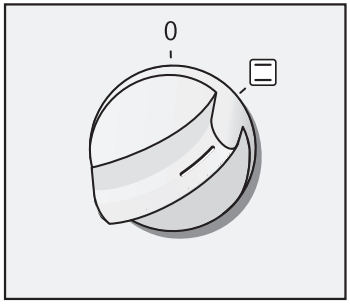
Když je pokrm hotov, vypněte volič funkcí.

Změna nastavení

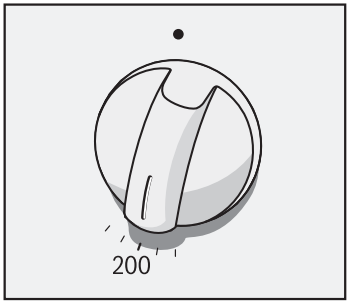
Teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoliv změnit.

Pečicí trouba se má automaticky vypnout

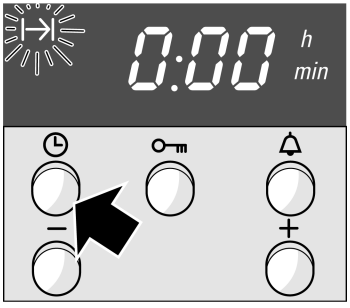
Příklad:
Horní a dolní ohřev ⊟,
200 °C, doba trvání 45 minut



1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



3. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷.
Rozbliká se symbol doby trvání |→|.

4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.
Tlačítko +: navrhovaná hodnota = 30 minut.
Tlačítko –: navrhovaná hodnota = 10 minut.

Po několika sekundách se pečicí trouba spustí. Na ukazateli se rozsvítí symbol I→I.

Uplynutí doby trvání

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba se vypne. Dvakrát stiskněte tlačítko ◷ a vypněte volič funkcí.

Změna nastavení

Stiskněte tlačítko Hodiny ◷. Tlačítkem + nebo – změňte dobu trvání.

Přerušení nastavování

Stiskněte tlačítko Hodiny ◷. Tiskněte tlačítko –, dokud se na ukazateli nezobrazí nula. Vypněte volič funkcí.

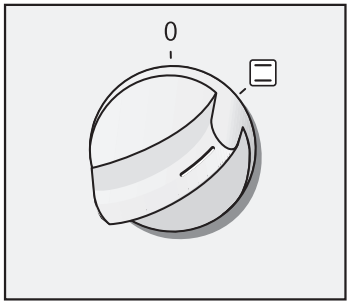
Nastavení doby trvání, pokud jsou vypnuty hodiny

Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny ◷ a nastavte tak, jak je popsáno v bodě 4.

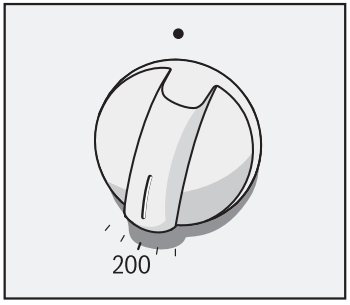
Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout

Vezměte na vědomí, že rychle se kazící potraviny nesmějí zůstat v pečicí troubě příliš dlouho.

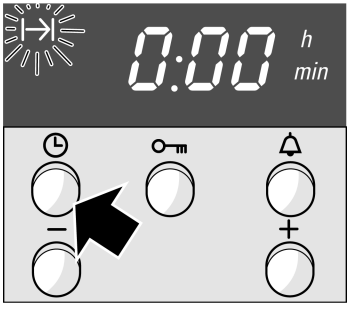
Příklad:
Je 10:45 hod. Příprava pokrmu trvá 45 minut, pokrm má být hotov ve 12:45 hod.



1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.

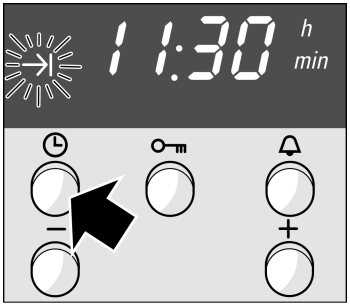


2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



3. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷.
Rozbliká se symbol doby trvání |→|.

4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.
Tlačítko +: navrhovaná hodnota = 30 minut.
Tlačítko –: navrhovaná hodnota = 10 minut.



5. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷ tolikrát, dokud se nerozbliká symbol konce →|.
Na ukazateli uvidíte, kdy bude pokrm hotov.

6. Tlačítkem + posuňte dobu ukončení na později.

Po několika sekundách se nastavení uloží. Dokud se pečicí trouba nespustí, bude na ukazateli zobrazena doba ukončení.

Uplynutí doby trvání

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba se vypne.
Dvakrát stiskněte tlačítko ◷ a vypněte volič funkcí.

Upozornění

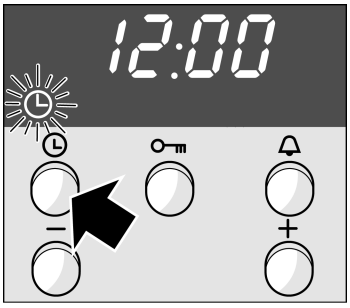
Dokud symbol bliká, můžete nastavení změnit. Pokud symbol svítí, bylo již nastavení uloženo. Dobu čekání, než se nastavení uloží, můžete změnit. O tom si přečtěte v kapitole "Základní nastavení".

Hodiny

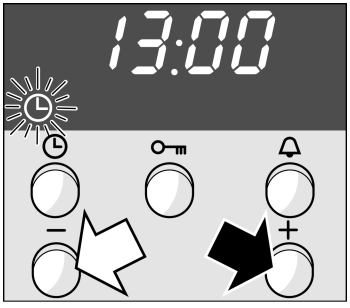
Po prvním připojení k síti nebo po výpadku elektrického proudu se na ukazateli rozbliká symbol ◷ a tři nuly.
Nastavte čas.
Volič funkcí musí být vypnut.

Takto provedete nastavení

Příklad: 13:00 hodin



1. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷.
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00 a rozbliká se symbol ◷.



2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas.

Po několika sekundách se čas uloží.

Změna času (např. z letního na zimní)

Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny ◷ a tlačítky + nebo - čas změňte.

Vypnutí hodin

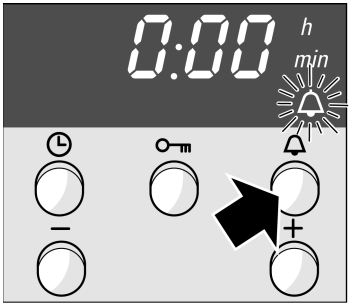
Hodiny můžete vypnout. Poté budou viditelné, pouze pokud je nastavíte.
K tomu musíte změnit základní nastavení. O tom si přečtěte v kapitole "Základní nastavení".

Budík

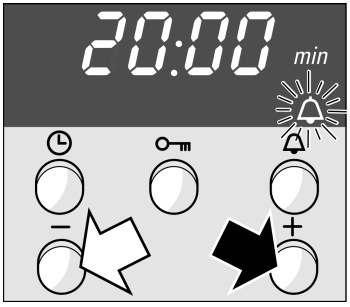
Budík můžete používat jako kuchyňský budík. Funguje nezávisle na pečicí troubě.
Budík má odlišný signál. Tak uslyšíte, jestli uplynula doba nastavená na budíku, nebo doba trvání pečení v troubě.
Budík můžete také nastavit, když je aktivní dětská pojistka.

Takto provedete nastavení

Příklad: 20 minut



1. Stiskněte tlačítko Budík 🔔.
Rozbliká se symbol 🔔.



2. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu na budíku.
Tlačítko +: navrhovaná hodnota = 10 minut.
Tlačítko -: navrhovaná hodnota = 5 minut.

Po několika sekundách se budík spustí. Na ukazateli se rozsvítí symbol 🔔. Doba se odměřuje viditelně.

Uplynutí doby

Zazní zvukový signál. Stiskněte tlačítko Budík 🔔. Ukazatel budíku zhasne.

Změna doby nastavené na budíku

Stiskněte tlačítko Budík 🔔. Tlačítkem + nebo - dobu změňte.

Vymazání nastavení

Stiskněte tlačítko Budík 🔔. Tiskněte tlačítko -, dokud se na ukazateli nezobrazí nula.

Současné odměřování doby nastavené na budíku a doby trvání

Svítí symboly. Doba nastavená na budíku se odměřuje viditelně na ukazateli.
Zjištění zbývající doby trvání I→I, doby ukončení →I nebo času ◷: Stiskněte tlačítko Hodiny ◷ tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol.
Na ukazateli se na několik sekund zobrazí zjištěná hodnota.

Základní nastavení

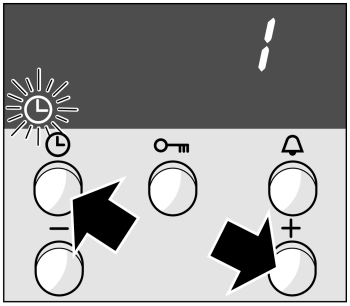
Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení. Vy můžete změnit základní nastavení hodin, délku signálu a dobu pro uložení nastavení do paměti.

Základní nastavení	Funkce	Změna na
Hodiny ◷ *1* = hodiny v pozadí	Ukazatel hodin	Hodiny *0* = hodiny vypnuty
Délka signálu 🔔 *2* = cca 2 min	Signál po uplynutí doby trvání nebo doby nastavené na budíku	Délka signálu *1* = cca 10 s *3* = cca 5 min
Doba pro uložení do paměti I→I *2* = střední	Doba čekání mezi nastavovacími kroky, než se nastavení uloží	Doba pro uložení do paměti *1* = krátká *3* = dlouhá

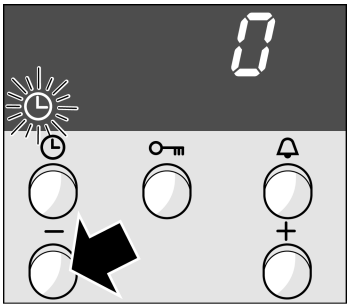
Změna základních nastavení

Nesmí být zapnuta žádná funkce.

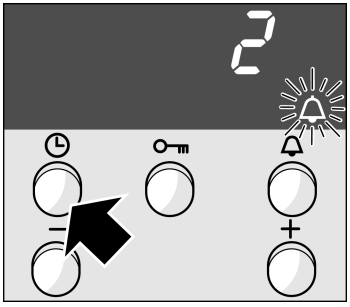
Příklad: Vypnutí hodin



1. Tiskněte tlačítko Hodiny ◷ současně s tlačítkem +, dokud se na ukazateli nezobrazí 1. To je základní nastavení hodin v pozadí.



2. Tlačítkem + nebo – základní nastavení změňte.



3. Potvrďte stisknutím tlačítka Hodiny ◷.

Na ukazateli se zobrazí 2 pro základní nastavení délky signálu.

Změňte základní nastavení tak, jak je popsáno v bodě 2, a potvrďte stisknutím tlačítka Hodiny ◷. Nyní můžete ještě změnit dobu pro uložení do paměti. Nakonec stiskněte tlačítko Hodiny ◷.

Nechcete měnit všechna základní nastavení

Pokud nechcete změnit některé základní nastavení, stiskněte tlačítko Hodiny ◷. Zobrazí se následující základní nastavení.

Oprava

Svoje nastavení můžete kdykoliv opět změnit.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout, je pečicí trouba opatřena dětskou pojistkou.

Zablokování pečicí trouby

Tiskněte tlačítko Klíč, dokud se na ukazateli nezobrazí symbol. To může trvat cca 4 sekundy.

Odblokování

Tiskněte tlačítko Klíč, dokud symbol nezhasne.

Poznámky

Budík a hodiny můžete nastavit i v zablokovaném stavu.

Po výpadku elektrického proudu se nastavení dětské pojistky zruší.

Údržba a čištění

⚠ Nikdy nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe. Nebezpečí zkratu!

Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Povrch se může poškodit. Jestliže se nějaký takový prostředek na lícovou stranu spotřebiče dostal, okamžitě jej smyjte vodou.

Čisticí prostředky

Vnější plochy spotřebiče:	
Plochy z ušlechtilé oceli	Vyčistěte teplým mycím roztokem a měkkým hadříkem. Plochy z ušlechtilé oceli vždy otírejte jedním směrem, aby nedošlo k poškození povrchu. Osušte měkkým hadříkem. Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Nejsou vhodné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky a hrubé čisticí ubrousky. Pro dosažení lesklého povrchu použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Řiďte se pokyny výrobce. U servisní služby nebo ve specializované prodejně lze obdržet speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel.
Smaltované a lakované povrchy	Vyčistěte teplým mycím roztokem a hadříkem. Osušte měkkým hadříkem.
Knoflíky	Vyčistěte teplým mycím roztokem a hadříkem. Osušte měkkým hadříkem.
Sklo dvířek	Použijte čisticí prostředek na sklo. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky nebo škrabku na sklo. Mohli byste sklo poškodit.
Těsnění	Vyčistěte teplou vodou a hadříkem. Osušte měkkým hadříkem.
Pečicí trouba	Vyčistěte teplým mycím roztokem a hadříkem. Osušte měkkým hadříkem. Při silném znečištění: Čisticí prostředek na pečicí trouby, používejte pouze ve studené pečicí troubě.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Vyčistěte teplým mycím roztokem a hadříkem. Osušte měkkým hadříkem.

Příslušenství	Namočte do horkého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčkem nebo mycí houbičkou.
Hliníkový plech na pečení (volitelné vybavení)	Nemyjte v myčce nádobí. V žádném případě nepoužívejte čistič pečicí trouby. Neodstraňujte nečistoty z povrchu nožem ani žádným jiným ostrým předmětem. Nebezpečí poškrábání! Mycím roztokem a měkkým hadříkem na čištění oken nebo hadříkem z mikrovlákna nepouštějícím vlákna vyčistěte plochy vodorovnými pohyby a bez tlaku. Osušte měkkým hadříkem. Nejsou vhodné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky a hrubé čisticí ubrousky. Poškrábaly by plech.
Pojistka dvířek (volitelné vybavení)	Pojistku dvířek za účelem vyčištění demontujte. Všechny plastové díly namočte do horkého mycího roztoku a vyčistěte mycí houbičkou. Osušte měkkým hadříkem. Při silném znečištění by se pojistka dveří mohla zaseknout a přestala by fungovat.
Varná deska	Pokyny pro údržbu a čištění naleznete v návodu k použití varné desky.

Pro jednodušší čištění

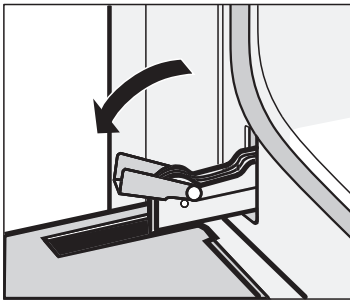
Pro jednodušší čištění můžete zapnout osvětlení trouby a vyjmout dveře trouby.

Zapnutí osvětlení trouby

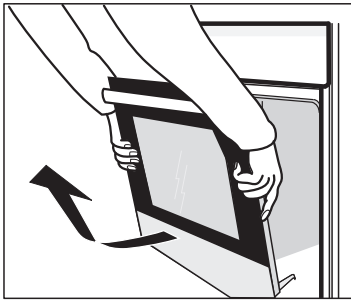
Nastavte tlačítko funkcí na ⊟.

Vyjmutí dveří trouby

Vyjmutí dveří trouby je velmi jednoduché.



1. Zcela otevřete dveře trouby.
2. Povolte obě blokovací páky na pravé a na levé straně.

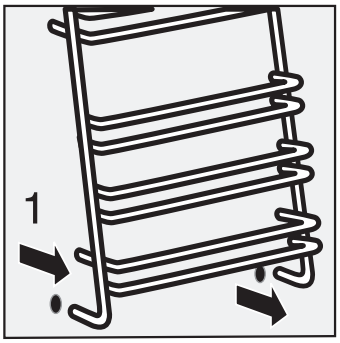


3. Uchopte dveře trouby za pravý a levý okraj (držte ruce dále od pantů). Částečně zavřete dveře trouby (šikmá poloha) a vyjměte táhnutím dopředu.

Po čištění namontujte dveře trouby opačným postupem.

Čištění úrovní

Jednotlivé úrovně můžete za účelem čištění vyjmout.

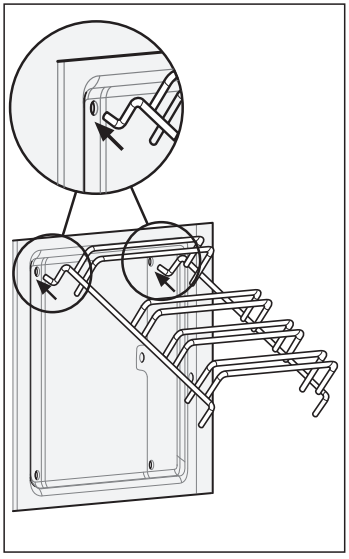


Vyjmutí úrovní:

1. Uchopte úrovně zespodu a potáhněte směrem dopředu. Vyndejte výčnělky na spodní části z drážek, do kterých byly nasazeny.

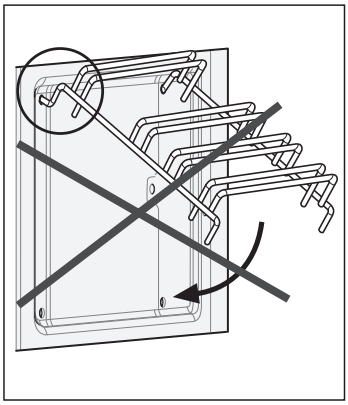
2. Poté vytáhněte celý rám, nejdříve tahem dolů a poté tahem dopředu.

Úrovně vyčistěte prostředkem na nádobí a houbou nebo kartáčem.



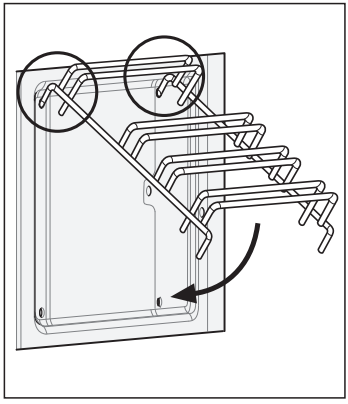
Zavěšení rámů:

1. Dva háky opatrně zasuňte do horních otvorů.

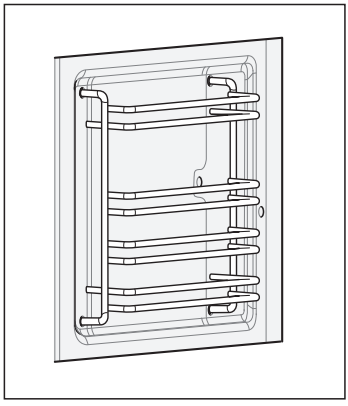


Pozor! Nesprávná montáž: Nikdy s rámem nehýbejte, dokud nejsou oba háky zcela zasunuty v horních otvorech.

Mohlo by dojít k poškození a popraskání smaltu.



2.Správná montáž: Oba háky musí být zcela zasunuty v horních otvorech. Nyní rám pomalu a opatrně sklápějte dolů a zavěste do spodních otvorů.



3. Zavěste oba rámy.

U správně namontovaných rámů je vzdálenost mezi dvěma horními výškami zasunutí větší.

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, věnujte prosím pozornost následujícím pokynům:

Závada	Možná příčina	Upozornění/náprava
Spotřebič nefunguje.	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka v pořádku.
Bliká ukazatel hodin.	Výpadek proudu	Nastavte znovu čas.

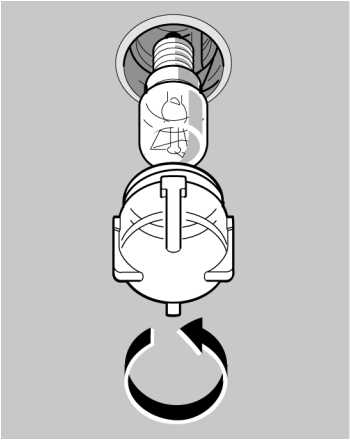
Opravy smějí provádět pouze školení technici autorizovaného servisu.

Neodbornou opravou Vám mohou vzniknout značná rizika.

Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné 40 wattové náhradní žárovky obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Uveďte, prosím, čísla “E“ a “FD“ Vašeho spotřebiče. Používejte pouze tyto žárovky.

Postupujte následovně



1. Vypněte pojistku pro sporák v pojistkové skříni.
2. Abyste zabránili škodám, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Otáčením doleva vyšroubujte kryt žárovky uvnitř pečicí trouby.
4. Žárovku vyměňte za stejný typ.
5. Zašroubujte zpět kryt žárovky.
6. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

Výměna skleněného krytu

Je-li skleněný kryt žárovky v pečicí troubě poškozen, musí být vyměněn. Skleněné kryty obdržíte v autorizovaném servisu. Uveďte prosím čísla "E" a "FD" Vašeho spotřebiče.

Servis

Pokud musí být Váš spotřebič opraven, je tu pro Vás náš servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra Vám ráda sdělí kontakt na servisní středisko ve Vaší blízkosti.

Číslo E a číslo FD

Pokud kontaktujete náš servis, uveďte prosím číslo výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD) Vašeho spotřebiče. Typový štítek s čísly naleznete vpravo, ze strany dvířek pečicí trouby. Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat data svého spotřebiče.

Číslo E	Číslo FD

Servis ☎

Tabulky a tipy

Zde naleznete výběr pokrmů a jejich vhodná nastavení. Dočtete se, jaký druh ohřevu a teplota se k Vašemu pokrmu nejlépe hodí, jaké příslušenství je třeba použít a do jaké výšky má být zasunuto. Dostanete mnoho tipů na nádobí a přípravu pokrmů a také malého pomocníka v případě závady, pokud by někdy nebylo něco v pořádku.

Koláče a pečivo

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Koláčovou formu pokládejte přímo na rošt.

Tabulky

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečicí troubu. Tak ušetříte energii. Když troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí o 5 až 10 minut.

Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.

Další informace naleznete v části "Tipy pro pečení", uvedené za tabulkami.

Koláč ve formě	Forma na roštu	Výška	Druhy ohřevu	Teplota °C	Doba pečení, minuty
Jednoduché třené těsto	Hranatá/čtvercová/ krabicová forma	2		160-180	50-60
Třený koláč jemný (např. linecký koláč)	Čtvercová forma/ krabicová forma	2		155-175	65-75
Korpus z křehkého těsta s okrajem	Silikonová forma	1		160-180	30-40
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na ovocný základ	2		160-180	25-35
Piškot	Silikonová forma	2		160-180	30-40
Ovocný nebo tvarohový dort, křehké těsto*	Tmavá silikonová forma	1		170-190	70-90
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	Silikonová forma	2		150-170	55-65
Pikantní koláče* (např. quiche/cibulový koláč)	Silikonová forma	1		180-200	50-60

* Nechte zhruba 20 minut v troubě vychladnout.

Koláče na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení, min
Třené nebo kynuté těsto se suchou horní vrstvou	Univerzální pánev	3		160-180	25-35
Třené nebo kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	Univerzální pánev	3		140-160	40-50
Piškotová roláda (předehřát)	Univerzální pánev	2		170-190	15-20
Vánočka z 500 g mouky	Univerzální pánev	3		150-170	25-35
Štoly z 500 g mouky	Univerzální pánev	3		150-170	40-50
Štoly z 1 kg mouky	Univerzální pánev	3		120-140	100-110
Sladký závin	Univerzální pánev	2		180-200	55-65
Pizza	Univerzální pánev	3		180-200	20-30

Chléb a housky		Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení, min
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky* (předehřát)	Univerzální pánev	2		270** 190	8** 35-45
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky* (předehřát)	Univerzální pánev	2		270** 190	8** 35-45
Housky* (např. žitné housky) (předehřát)	Univerzální pánev	3		200-220	20-30

* Nikdy nelijte vodu přímo do horké trouby.

** Předehřejte na vysokou teplotu a po uvedené době nastavte nižší teplotu.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení, min
Cukroví	Univerzální pánev Hliníkový plech na pečení + univerzální pánev*	3 1+3		150-170 130-150	10-25 25-35
Pěnové cukroví	Univerzální pánev	3		70-90	125-135
Větrníky	Univerzální pánev	2		200-220	30-40
Makronky	Univerzální pánev Hliníkový plech na pečení + univerzální pánev*	3 1+3		110-130 100-120	30-40 35-45
Listové těsto	Univerzální pánev Hliníkový plech na pečení + univerzální pánev*	3 1+3		180-200 180-200	20-30 30-40

* Při pečení na dvou úrovních zasuňte univerzální pánev vždy nad plech (do výšky 3).

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného druhu pečiva v tabulkách pro pečení.
Takto zjistíte, je-li třený koláč propečen.	Asi 10 minut před koncem doby pečení, která je uvedena v receptu, píchněte dřevěnou špejlí do nejvyššího místa koláče. Pokud se těsto přestane na špejli lepit, je koláč hotov.
Koláč se sesunul.	Příště přidejte méně tekutiny, popř. nastavte teplotu trouby o 10 stupňů nižší. Dodržujte doby míchání uvedené v receptu.
Koláč uprostřed nakynul více než na okraji.	Okraj dortové formy nemažte tukem. Po upečení koláč nožem opatrně oddělte od formy.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Zasuňte jej níže, zvolte nižší teplotu a pečte koláč trochu déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče napíchejte párátkem malé otvory. Potom je pokapejte ovocnou šťávou nebo trochou alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte doby pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový) vypadají dobře, uvnitř však jsou mazlavé (mastné, se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U koláče se šťavnatým obložením Nejprve předpečte korpus. Posypejte jej mandlemi nebo strouhankou a obložte. Dodržujte prosím recepty a doby pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního a dolního ohřevu na jedné úrovni. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.	K pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká, v závislosti na spotřebiči, dvířky pečicí trouby nebo výstupem páry na varné desce. Vodní pára se může srážet na spotřebiči nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat každé nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám. Pro velké pečeně můžete použít také univerzální pánev.

Nádobí stavte vždy do středu roštu.

Horké skleněné nádoby odstavujte na suchou utěrku. Na studené nebo mokré podložce může sklo prasknout.

Pokyny k pečení

Výsledek pečení je závislý na druhu a kvalitě masa.

K libovému masu přidejte 2 až 3 polévkové lžíce tekutiny, k dušené pečeni 8 až 10 polévkových lžic, a to podle velikosti.

Kousky byste měli po uplynutí poloviny doby otočit.

Je-li pečeně hotova, měla by ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Tak se šťáva z masa lépe rozloží.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v uzavřené pečicí troubě.

Vezměte pokud možno stejně silné kousky ke grilování. Měly by být silné minimálně 2 až 3 cm. Tak zhnědnou stejnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky položte přímo na rošt. Grilovaný kousek bude nejlepší, položíte-li jej do středu roštu.
Zasuňte pak univerzální pánev do výšky 1. Šťáva z masa se na ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Grilované kousky otočte po uplynutí dvou třetin zadané doby.

Grilovací topné těleso se automaticky vypíná a opět zapíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.

Maso

Tabulka platí pro vložení do studené pečící trouby. Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech masa.

Maso	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, gril	Doba pečení, min
Dušená hovězí pečeně (např. vysoký roštěnec)	1 kg 1,5 kg 2 kg	přiklopené	2 2 2		200-220 190-210 180-200	120 140 160
Hovězí svíčková	1 kg 1,5 kg 2 kg	odklopené	1 1 1		210-230 200-220 190-210	70 80 90
Roastbeef, růžový*	1 kg	odklopené	1		230-250	50
Steaky, propečené Steaky, růžové		Rošt*** Rošt***	4 4		3 3	20 15
Vepřové maso bez kůže (např. krkovice)	1 kg 1,5 kg 2 kg	odklopené	1 1 1		190-210 180-200 170-190	120 150 170
Vepřové maso s kůží** (např. plec, koleno)	1 kg 1,5 kg 2 kg	odklopené	1 1 1		190-210 180-200 170-190	130 160 190
Uzené kotlety s kostí	1 kg	přiklopené	1		210-230	80
Sekaná	750 g	odklopené	1		180-200	70
Párky	cca 750 g	Rošt***	4		3	15
Telecí pečeně	1 kg 2 kg	odklopené	1 1		200-220 180-200	100 140
Jehněčí kýta bez kosti	1,5 kg	odklopené	1		170-190	120

* Roastbeef v polovině doby otočte. Po uvaření ho zabalte do alobalu a nechte 10 minut v pečicí troubě odpočinout.

** U vepřového masa kůži nařízněte a, pokud ho budete obracet, položte ho do nádoby nejprve kůží dolů.

*** Univerzální pánev zavěste do výšky 1.

Drůbež

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečicí troubu.

Údaje o hmotnosti v tabulce se vztahují na neplněnou drůbež připravenou k pečení.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte do výšky 1 univerzální pánev.

U kachny nebo husy propíchněte pod křídly kůži, aby mohl vytékat tuk.

Drůbež po dvou třetinách doby pečení obraťte.

Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení, min
Půlka kuřete, 1 až 4 kusy	ŕ 400 g	Rošt	2		210-230	40-50
Části kuřete	ŕ 250 g	Rošt	3		210-230	30-40
Kuře vcelku, 1 až 4 kusy	ŕ 1 kg	Rošt	2		200-220	75-85
Kachna	1,7 kg	Rošt	2		170-190	80-100
Husa	3 kg	Rošt	2		160-180	110-130
Mladá krůta	3 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 krůtí stehna	ŕ 800 g	Rošt	2		180-200	80-100

Ryby

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečicí troubu.

Ryby	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, gril	Doba pečení, min
Grilovaná ryba	ŕ 300 g		3		Stupeň 2	20-25
	1 kg	Rošt*	2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Plátky ryb, např. filety	ŕ 300 g	Rošt*	4		Stupeň 2	20-25

* Navíc zavěste do výšky 1 univerzální pánev.

Tipy pro pečení a grilování

Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Zvolte údaj podle příslušné nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Jak zjistíte, je-li pečeně již hotová.	Používejte teploměr pro maso (k dostání v odborných prodejnách) nebo proveďte "zkoušku lžící". Zatlačte lžící na pečeni. Je-li pečeně pevná, je hotová. Jestliže se protlačí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrčička je na některých místech spálená.	Překontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu na pečení nebo přidejte větší množství tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu na pečení a přidejte menší množství tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	Její velká část vystoupí přes výstup páry. Vodní pára se může srážet na vypínačovém panelu nebo sousedním nábytku a odkapávat v podobě kondenzační vody. Toto je podmíněno fyzikálně.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečicí troubu.

Pokrm		Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, stupeň grilování	Doba pečení, min
Sladký nákyp (např. tvarohový nákyp s ovocem)		Nákypová forma	2		170-190	50-60
Pikantní nákypy z vařených přísad (např. nudlový nákyp)		Nákypová forma	2		210-230	25-35
Pikantní nákypy ze syrových přísad* (např. gratinované brambory)		Nákypová forma nebo univerzální pánev	2 2		150-170 140-160	50-60 70-80
Opečené toasty	4 ks 12 ks	Gril	4 4		3 3	6-7 4-5
Zapečené toasty	4 ks 12 ks	Gril**	3 3		3 3	7-10 5-8

* Nákyp smí být vysoký maximálně 2 cm.

** Navíc zavěste do výšky 1 univerzální pánev.

Zmrazené hotové výrobky

Dodržujte prosím údaje výrobce na obalu.

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Závin s ovocnou náplní*	Univerzální pánev	3		180-200	40-50
Bramborové hranolky*	Univerzální pánev	3		210-230	25-30
Pizza*	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza-bageta*	Rošt	2		190-210	15-20

* Příslušenství vyložte papírem na pečení. Dbejte prosím na to, abyste použili papír vhodný pro tyto teploty.

Upozornění

Univerzální pánev se může vlivem zmrazených potravin během pečení stáhnout. Příčinou jsou velké teplotní rozdíly. Deformace se již během pečení ztratí.

Rozmrazování

Potraviny vyjměte z obalu a ve vhodném nádobí položte na rošt.

Dodržujte prosím údaje výrobce na obalu.

Doby rozmrazování jsou závislé na druhu a množství potravin.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C
Zmrazené zboží* např. šlehačkové dorty, máslové krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovocem, kuře, salám a maso, chléb, housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zůstává vypnutý

* Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Sušení

Používejte pouze bezvadné a důkladně umyté ovoce a zeleninu.

Nechte je dobře odkapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte papírem na pečení nebo pergamenovým papírem.

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
600 g jablek nakrájených na kolečka	1+3		80	cca 5
800 g čtvrtek z hrušek	1+3		80	cca 8
1,5 kg švestek nebo slív	1+3		80	cca 8-10
200 g očištěných kuchyňských bylinek	1+3		80	cca 1½

Upozornění

Velmi šťavnaté ovoce nebo zeleninu několikrát otočte. Po ukončení sušení ihned suché ovoce nebo zeleninu zbavte papíru.

Zavařování

Příprava

Sklenice a zavařovací gumy musí být čisté a v pořádku. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulce se vztahují na jednolitrové kulaté sklenice.
Pozor! Nepoužívejte žádné větší nebo vyšší sklenice. Víka by mohla prasknout.

Používejte pouze bezvadné ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

Naskládejte ovoce nebo zeleninu do sklenic. Okraje sklenic ještě eventuálně otřete. Musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou zavařovací gumu a víčko. Uzavřete sklenice pomocí svorek.

Do pečicí trouby nestavte více než šest sklenic.

Uvedené doby v tabulkách jsou orientační. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Před přepnutím, popř. vypnutím spotřebiče se přesvědčte, že obsah ve sklenicích správně perlí.

Takto provedete nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte do pánve tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Uzavřete dvířka pečicí trouby.
4. Volič funkcí nastavte na ⊟.
5. Volič teploty nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování ovoce

Jakmile to ve sklenicích začne perlit, což znamená, že v krátkých odstupech - přibližně po 40 až 50 minutách - vystupují bublinky, vypněte volič teploty. Volič funkcí zůstane zapnutý.

Po 25 až 35 minutách dohřívání byste měli vyjmout sklenice z pečicí trouby. Při delším chladnutí v pečicí troubě by se mohly začít tvořit zárodky a zavařené ovoce by začalo kysnout. Vypněte volič funkcí.

Ovoce v jednolitrových sklenicích	od perlení	Dohřívání
Jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
Jablková povidla, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Pokud ve sklenicích začnou stoupat bublinky, otočte otočným vypínačem zpět na cca 120 až 140 °C. Čas vypnutí voliče teploty naleznete v tabulce. Nechte zeleninu ještě 30-35 minut odstát v pečicí troubě. Volič funkcí zůstane zapnutý.

Zelenina ve studeném nálevu v jednolitrových sklenicích	od perlení 120-140 °C	Dohřívání
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Neodkládejte sklenice na studenou nebo mokrou podložku. Mohly by prasknout.

Tipy pro úsporu energie

Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Tyto formy obzvláště dobře přijímají teplo.

Větší počet koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba bude ještě teplá. Tím se zkrátí se doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout dvě truhlíkové formy vedle sebe.

Při delší době vaření můžete vypnout pečicí troubu 10 minut před koncem vaření a využít zbytkové teplo k dovaření.

Akrylamid v potravinách

Jakých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, pomfritů, toastů, housek, chleba, jemného pečiva (sušenky, perník, marcipán).

	Tipy k přípravě pokrmů s co nejnižším obsahem akrylamidů
Všeobecně	Používejte co nejkratší doby pečení. Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Horní/dolní ohřev max. 200 °C, horký vzduch nebo horký vzduch max. 180 °C.
Placičky	Horní/dolní ohřev max. 190 °C, horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Pomfrity z pečicí trouby	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby pomfrity nebyly vysušené.

Zkušební pokrmy

podle normy DIN 44547 a EN 60350

Koláče a pečivo

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečicí troubu.

Pokrm	Příslušenství a upozornění	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení, min
Stříkané pečivo	Univerzální pánev Hliníkový plech na pečení* + univerzální pánev**	3 1+3		150-170 140-160	20-30 30-40
Koláčky 20 kusů	Univerzální pánev	3		150-170	25-35
Koláčky 20 kusů na plech (předehřát)	Hliníkový plech na pečení* + univerzální pánev**	1+3		140-160	25-35
Vodový piškot	Dortová forma***	2		160-180	30-40
Kynuté koláče na plechu	Univerzální pánev	3		140-160	40-50
Zakrytý jablečný koláč	Univerzální pánev + 2 dortové formy Ø 20 cm****	1		190-210	70-80
Zakrytý jablečný koláč	2 rošty* + 2 dortové formy Ø 20 cm****	1+3		170-190	55-65

* Další plechy a rošty obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

** Při pečení na dvou úrovních zasuňte univerzální pánev vždy nad plech (do výšky 3).

*** Koláčovou formu vložte na rošty.

**** Koláčové formy postavte na příslušenství úhlopříčně.

Gril

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečicí troubu.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba pečení, min
Opečené toasty (10 min předehřát)	Rošt	4	⊡	3	1-2
Hamburger, 12 kusů*	Rošt	4	⊡	3	25-30

* Po uplynutí ⅔ doby otočte. Plech zasuňte do výšky 1.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.
Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazním dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.
Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.
Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:
- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebení vniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis + prodej náhradních dílů:
BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5
telefon: +420 251 095 546
fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA Obchod@Atelier s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz info@alphaobchod.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz info@biservis.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
Bekl	Bílkova 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor- Měšice	800231231	tabor@bmkservis.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Elektoservis Komárek	Dolní novosadská 78/43	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@ekomarek.cz sklad@ekomarek.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz elektro@jankovsky.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wo.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmotcb@seznam.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@jjbosch.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz hulvova@elektroservis-majnus.cz vana@elektroservis-majnus.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670 602353998	janstovi@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz servis@elektroopravna.cz
Petr KUČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Servis Černý s.r.o.	Mírové náměstí 99	550 01 Bourmov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz.

Návod na obsluhu

HBN 231.0

Q4ACZM0253

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 50 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-spotrebice.sk.

Aby ste mali z varenia také potešenie ako z jedla,

prečítajte si, prosím, tento návod na obsluhu. Potom budete môcť využívať všetky technické prednosti svojho sporáka.

Získate dôležité informácie o bezpečnosti. Zoznámite sa s jednotlivými dielmi svojho nového sporáka. A krok za krokom Vám ukážeme, ako ho nastavovať. Je to celkom jednoduché.

V tabuľkách nájdete pre bežné pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Všetko bolo testované v našom kuchynskom štúdiu.

A ak by sa snáď niekedy vyskytla nejaká porucha, nájdete tu informácie, ako si môžete malé poruchy odstrániť sami.

Podrobný register Vám urýchli vyhľadávanie.

A teraz len dobrú chuť.

Návod na obsluhu

HBN 231E0

Obsah

Na čo musíte dávať pozor 6
Pred vstavaním 6
Bezpečnostné pokyny 7
Príčiny škôd 8

Váš nový sporák 9
Ovládací panel 9
Rúra na pečenie 10
Volič teploty 11
Rúra na pečenie a príslušenstvo 12
Chladiaci ventilátor 13

Pred prvým použitím 14
Vybratie obalového materiálu 14
Predhriatie rúry na pečenie 15
Predčistenie príslušenstva 15

Nastavenie rúry na pečenie 16
Takto vykonáte nastavenie 17
Rúra na pečenie sa má automaticky vypnúť 18
Rúra na pečenie sa má automaticky zapnúť a vypnúť 19

Hodiny 22
Takto vykonáte nastavenie 22

Budík 23
Takto vykonáte nastavenie 23

Základné nastavenia 24
Zmena základných nastavení 25

Detská poistka 26

Obsah

Údržba a čistenie 27
Čistiace prostriedky 27
Pre jednoduchšie čistenie 29
Čistenie úrovní 30

Čo robiť v prípade poruchy? 32
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie 33

Servis 34

Tabuľky a tipy 35
Koláče a pečivo 35
Tipy k pečeniu 39
Mäso, hydina, ryby 40
Tipy k pečeniu a grilovaniu 43
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 44
Zmrazené hotové výrobky 45
Rozmrazovanie 45
Sušenie 46
Zaváranie 46
Tipy na úsporu energie 48

Akrylamid v potravinách 49

Skúšobné pokrmy 50

Na čo musíte dávať pozor

Prečítajte si, prosím, pozorne tento návod na obsluhu. Umožní vám to váš spotrebič bezpečne a správne obsluhovať.

Návod na obsluhu a montážny návod potom dôkladne uschovajte. Ak budete spotrebič predávať ďalej, priložte obidva návody.

Pred vstavaním

Ekologická likvidácia odpadu

Spotrebič vybaľte a obaly zlikvidujte v súlade so zákonmi na ochranu životného prostredia.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical an electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých spotrebičov.

Škody pri transporte

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak bol spotrebič poškodený pri transporte, nesmie byť pripojený.

Elektrické pripojenie

Ak dôjde k poškodeniu prívodného kábla, musí ho vymeniť odborný technik vyškolený výrobcom; vylúči sa tak prípadné riziko.

Bezpečnostné pokyny

Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Sporák používajte výhradne na prípravu pokrmov.

Spotrebič nesmú nikdy bez dozoru používať dospelé osoby alebo deti,
- ak na to nie sú telesne alebo duševne schopní
- ak nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti pre správne a bezpečné ovládanie spotrebiča.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom.

Deti

⚠ Deti môžu pripravovať pokrmy len po zaučení. Musia vedieť spotrebič správne obsluhovať. Musia chápať nebezpečenstvo, na ktoré sa upozorňuje v návode na obsluhu. Deti musia pri používaní spotrebiča byť pod dozorom, aby sa s ním nehrali.

Horúca rúra na pečenie

⚠ Dvierka rúry na pečenie opatrne otvorte. Mohla by uniknúť horúca para.
Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch rúry na pečenie, ani výhrevných prvkov. Nebezpečenstvo popálenia! Udržujte deti mimo dosah spotrebičov.

Do rúry na pečenie neukladajte horľavé predmety. Nebezpečenstvo požiaru!

Prívodné káble elektrických spotrebičov nikdy neprivierajte horúcimi dvierkami rúry na pečenie. Káblová izolácia sa môže poškodiť. Nebezpečenstvo skratu!

Pozor pri potravinách, ktoré sa pripravujú s nápojmi s vysokým percentom alkoholu (koňak, rum). Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje. Alkoholové pary sa môžu za nepriaznivých podmienok v rúre vznietiť. Nebezpečenstvo popálenia! Používajte len malé množstvo alkoholických nápojov s vysokým obsahom alkoholu a dvierka rúry na pečenie otvárajte opatrne.

Opravy

⚠ Neodborné opravy sú nebezpečné. Nebezpečenstvo úrazu prúdom!
Opravy môže vykonávať len autorizovaný servis.

Ak je spotrebič chybný, vypnite poistku pre sporák v poistkovej skrini.
Zavolajte servis.

Príčiny škôd

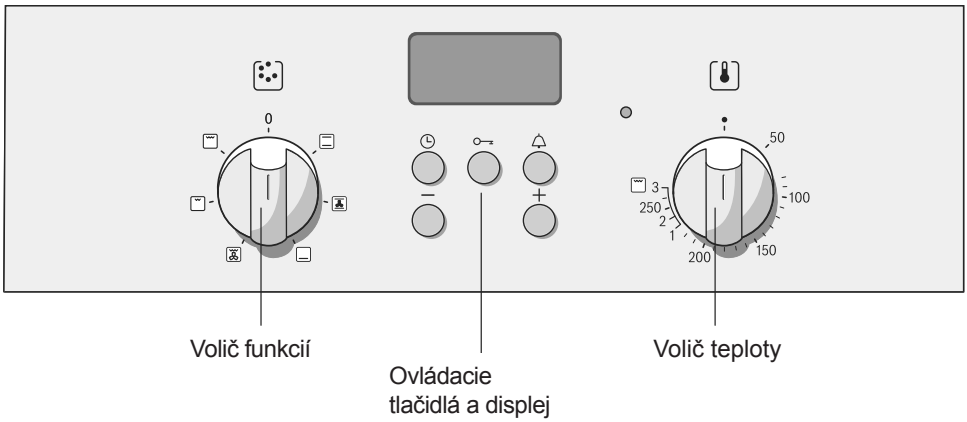
Plech na pečenie, alobal, alebo riad na dne rúry na pečenie	Plech na pečenie neklaďte na dno rúry na pečenie. Nevykladajte dno rúry alobalom. Riad neklaďte na dno rúry na pečenie. Došlo by k prehriatiu rúry. Doba pečenia koláčov a pečenia by bola odlišná a došlo by k poškodeniu smaltu.
Voda v rúre na pečenie	Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu. Môžu vzniknúť škody na smalte.
Ovocná šťava	Pri veľmi šťavnatých ovocných koláčoch neobkladajte plech príliš husto. Ovocná šťava, ktorá z plechu na pečenie stečie, zanechá škvrny, ktoré už nebudete môcť odstrániť. Radšej použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Chladnutie s otvorenými dvierkami rúry na pečenie	Rúru na pečenie nechajte vychladnúť len uzatvorenú. Do dvierok rúry na pečenie nič neprivierajte. Aj keď dvierka rúry na pečenie len trochu otvoríte, môže časom dôjsť poškodeniu susedných hrán nábytku.
Silno znečistené tesnenie rúry na pečenie	Ak je tesnenie rúry na pečenie silno znečistené, dvierka rúry na pečenie sa v prevádzke už nikdy správne nezatvoria. Susediace hrany nábytku sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry na pečenie uchovávajte preto čisté.
Dvierka rúry na pečenie ako plocha na sedenie	Na dvierka rúry na pečenie nestúpajte, ani nesadajte.
Preprava sporáka	Sporák neprenášajte, ani nedržte za madlo dvierok. Madlo dvierok by nevydržalo váhu sporáka a mohlo by sa odlomiť.

Váš nový sporák

Tu spoznáte svoj nový spotrebič. Vysvetlíme Vám ovládací panel s ovládačmi a ukazovateľmi. Získate informácie o druhoch ohrevu a priloženom príslušenstve.

Ovládací panel

V závislosti od typu spotrebiča sú možné drobné odchýlky.
Napájanie: 220 - 240 V / 50/60 Hz / 1,8 W



Volič funkcií

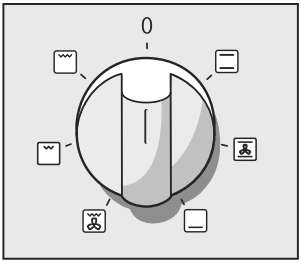
Ovládacie
tlačidlá a displej

Volič teploty

Rúra na pečenie

Volič funkcií

Pomocou tlačidla funkcií nastavujete pre rúru druh ohrevu. Nastavovacie tlačidlo funkcií môžete otáčať doprava, alebo doľava.

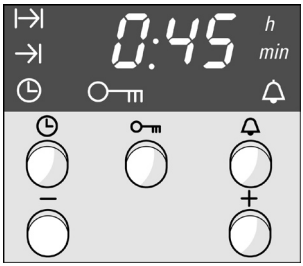


Pozícia	
0	Vypnuté
Veľkoplošný gril	Veľkoplošný gril ponúka možnosť grilovania viac kusov steakov, párkov, rýb, alebo toastov.
Maloplošný gril	Maloplošný gril je určený na grilovanie menších kúskov mäsa a potravín.
Cirkulačný gril	Cirkulačný gril je zvlášť vhodný pre grilovanie veľkých kusov mäsa.
Dolný ohrev	S dolným ohrevom môžete pokrmy zospodu silnejšie prepiecť, resp. dopiecť.
Horúci vzduch* (horný a spodný ohrev s horúcim vzduchom)	Na jednej úrovni môžete piecť penové koláče a lístkové cesto. Na dvoch úrovniach je možné súčasne piecť potraviny ako drobné pečivo, sušienky, muffiny a lístkové cesto.
Horný a dolný ohrev	Varenie a pečenie je možné iba na jednej rovine. Jedna zásuvná výška je vhodná pre koláče a pizzu pečené vo forme, alebo na plechu, pre chudé hovädzie, teľacie mäso a divinu.

* Druh ohrevu, ktorý je určený podľa energetickej stupnice EN50304.

Vo chvíli, kedy nastavíte ovládač sa rozsvieti osvetlenie rúry.

Ovládacie tlačidlá a displej

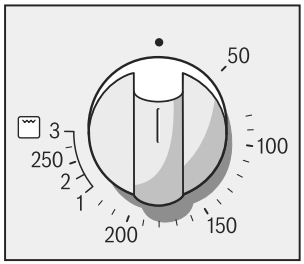


Tlačidlo Hodiny ◷	Jeho stlačením nastavíte hodiny, dobu trvania pečenia v rúre na pečenie I→I a dobu ukončenia →I.
Tlačidlo Kľúč ⊶	Jeho stlačením zapnete a vypnete detskú poistku.
Tlačidlo Budík 🔔	Jeho stlačením nastavíte budík.
Tlačidlo Mínus -	Jeho stlačením znížite hodnoty nastavení.
Tlačidlo Plus +	Jeho stlačením zvýšite hodnoty nastavení.

Na displeji si môžete prečítať nastavené hodnoty.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu, alebo stupeň grilovania.



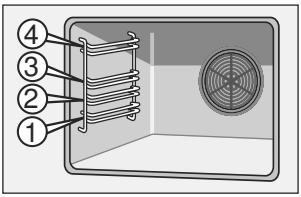
Teplota	
50 - 270	teplotný rozsah v °C
Gril ▭	
1	slabý gril
2	stredný gril
3	silný gril

Keď rúra na pečenie hreje, svieti kontrolka nad voličom teploty. V prestávkach medzi ohrevom zhasína.

Stupne grilovania

Pri plošnom grile ▭ nastavíte stupeň grilovania voličom teploty.

Rúra na pečenie a príslušenstvo

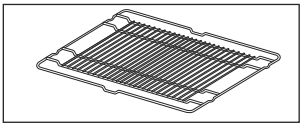


Príslušenstvo je možné zasunúť do rúry na pečenie do 4 rôznych výšok.

Príslušenstvo môžete z dvoch tretín vytiahnuť, bez toho, aby sa preklopilo. Tak sa dajú pokrmy ľahko vybrať.

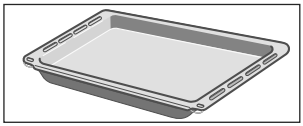
Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete dokúpiť v autorizovanom servise, alebo v špecializovanej predajni. Uveďte, prosím, číslo HEZ.



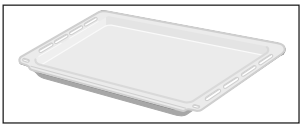
Rošt HEZ 434000

na riad, formy na koláče, pečienky, grilované kúsky a zmrazené pokrmy.
Rošt zasuňte pohybom dole ⌣.



Univerzálna panvica HEZ 432000

na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké pečienky. Ak grilujete priamo na rošte, môžete ju tiež použiť ako zachytávaciu nádobu na tuk.
Univerzálnu panvicu na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam až nadoraz.



Hliníkový plech
Na koláče a sušienky.
Plech na pečenie zasúvajte zošikmenou stranou k dvierkam.

Zvláštne príslušenstvo*	
Hliníkový plech na pečenie HEZ430000	Na koláče a pečivo.
Rošt HEZ434000	Na nádoby, koláčové formy, pečienky, grilované pokrmy a hlboko zmrazené pokrmy.
Univerzálna panvica HEZ432000	Na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené pokrmy a veľké pečienky.
Smaltovaný plech HEZ431000	Na koláče a pečivo.
Dvojnásobný teleskopický výsuv HEZ438200	Vďaka výsuvným lištám vo výške 1 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej, bez toho, aby sa preklopilo.
Trojnásobný teleskopický výsuv HEZ438300	Vďaka výsuvným lištám vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť, bez toho, aby sa preklopilo.
Ochranná mriežka	Ochranná mriežka sa pripevňuje na dvierka rúry na pečenie. Zabraňuje tomu, aby sa malé deti mohli dotknúť horúcich dvierok rúry na pečenie. Ochrannú mriežku je možné objednať pod číslom 440651 prostredníctvom zákazníckeho servisu.

* Rozsiahlu ponuku k vášmu sporáku nájdete v našich prospektoch, alebo na internete. Zvláštne príslušenstvo môžete zakúpiť v špecializovaných obchodoch.

Chladiaci ventilátor

Rúra na pečenie je vybavená chladiacim ventilátorom. Zapína sa a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

Pred prvým použitím

V tejto kapitole nájdete všetko, čo musíte urobiť, kým začnete prvýkrát variť.

Rozohrejte rúru a vyčistite príslušenstvo. Prečítajte si bezpečnostné pokyny v kapitole „Na čo musíte dávať pozor“.

Najskôr sa pozrite, či na ukazovateli na sporáku bliká symbol ◷ a tri nuly.

Ak na ukazovateli bliká symbol ◷ a tri nuly

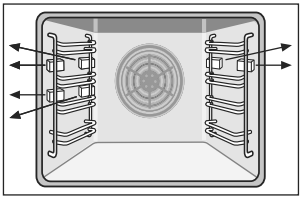
Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo Hodiny ◷.
   Zobrazí sa 12:00 a začne blikať symbol hodín ◷.
2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas.

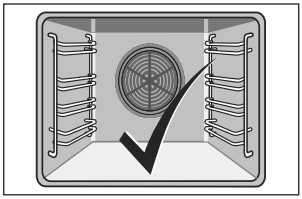
Po niekoľkých sekundách sa čas uloží. Teraz je sporák pripravený na prevádzku.

Vybratie obalového materiálu

Pred prvým použitím rúry na pečenie je bezpodmienečne nutné vybrať všetok obalový materiál.



Medzi vodiacimi drážkami a stenami rúry a pred zadnou stenou sa nachádza obalový materiál ako polystyrén a kartón. Vyberte ich.



Teraz je rúra pripravená na prevádzku.

Predhriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, rozohrejte uzatvorenú a prázdnu rúru na pečenie.

Postupujte nasledovne

1. Volič funkcií nastavte na ⊟.
2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

Po 60 minútach volič funkcií vypnite.

Predčistenie príslušenstva

Kým začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistite čistiacim roztokom a utierkou.

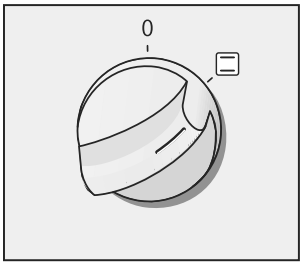
Nastavenie rúry na pečenie

Máte rôzne možnosti, ako svoju rúru na pečenie nastaviť.

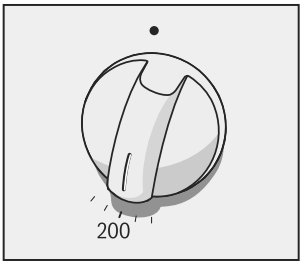
Manuálne vypnutie rúry na pečenie	Keď je pokrm hotový, vypnite rúru na pečenie sami.
Rúra na pečenie sa automaticky vypína	Svoju kuchyňu môžete opustiť aj na dlhšiu dobu.
Rúra na pečenie sa automaticky zapína a vypína	Napr. môžete svoj pokrm ráno vložiť do rúry na pečenie a nastaviť tak, aby bol na poludnie hotový.
Tabuľky a tipy	V kapitole „Tabuľky a tipy“ nájdete pre mnoho pokrmov vhodné nastavenia.

Takto vykonáte nastavenie

Príklad:
Horný a dolný ohrev ⊟,
200 °C



1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu, alebo stupeň grilovania.

Vypnutie

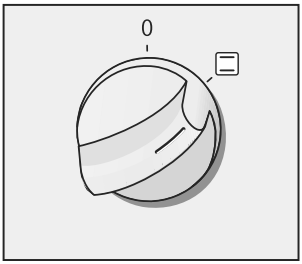
Keď je pokrm hotový, vypnite volič funkcií.

Zmena nastavení

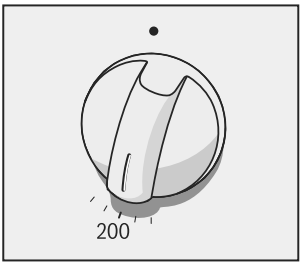
Teplotu, alebo stupeň grilovania môžete kedykoľvek zmeniť.

Rúra na pečenie sa má automaticky vypnúť

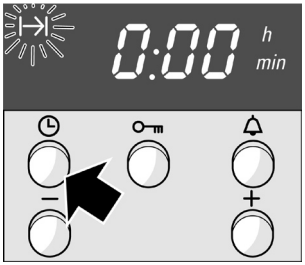
Príklad:
Horný a dolný ohrev ⊟.
200 °C, doba trvania
45 minút



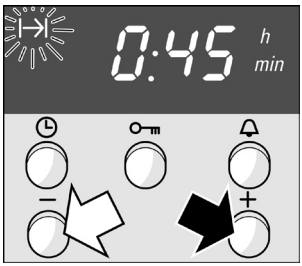
1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu, alebo stupeň grilovania.



3. Stlačte tlačidlo Hodiny ◷.
Rozbliká sa symbol doby trvania I→I.



4. Tlačidlom + alebo - nastavte dobu trvania.
Tlačidlo +: navrhovaná hodnota = 30 minút.
Tlačidlo –: navrhovaná hodnota = 10 minút.

Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie spustí. Na ukazovateli sa rozsvieti symbol I→I.

Uplynutie doby trvania

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa vypne. Dvakrát stlačte tlačidlo ◷ a vypnite volič funkcií.

Zmena nastavení

Stlačte tlačidlo Hodiny ◷. Tlačidlom + alebo – zmeňte dobu trvania.

Prerušenie nastavovania

Stlačte tlačidlo Hodiny ◷. Stláčajte tlačidlo –, dokým sa na ukazovateli nezobrazí nula. Vypnite volič funkcií.

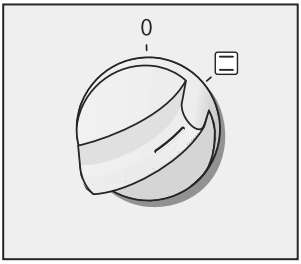
Nastavenie doby trvania, ak sú vypnuté hodiny

Dvakrát stlačte tlačidlo Hodiny ◷ a nastavte tak, ako je popísané v bode 4.

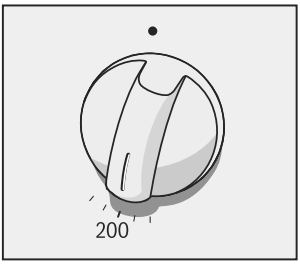
Rúra na pečenie sa má automaticky zapnúť a vypnúť

Vezmite na vedomie, že rýchlo sa kaziace potraviny nesmú zostať v rúre na pečenie príliš dlho.

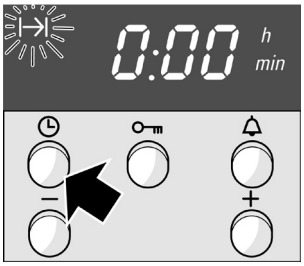
Príklad:
Je 10:45 hod. Príprava pokrmu trvá 45 minút, pokrm má byť hotový o 12:45 hod.



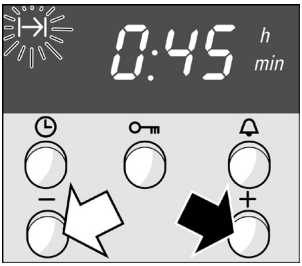
1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu, alebo stupeň grilovania.

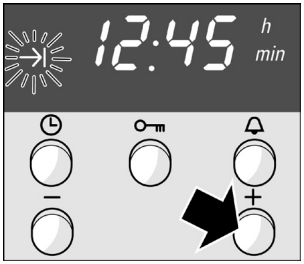


3. Stlačte tlačidlo Hodiny ◷.
Rozbliká sa symbol doby trvania |→|.



4. Tlačidlom + alebo – nastavte dobu trvania.
Tlačidlo +: navrhovaná hodnota = 30 minút.
Tlačidlo –: navrhovaná hodnota = 10 minút.

5. Stlačte tlačidlo Hodiny ◷ toľkokrát, dokým sa nerozbliká symbol konca →|.



6. Tlačidlom + posuňte dobu ukončenia na neskôr.

Po niekoľkých sekundách sa nastavenie uloží. Kým sa rúra na pečenie nespustí, bude na ukazovateli zobrazená doba ukončenia.

Uplynutie doby trvania

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa vypne. Dvakrát stlačte tlačidlo ◷ a vypnite volič funkcií.

Upozornenie

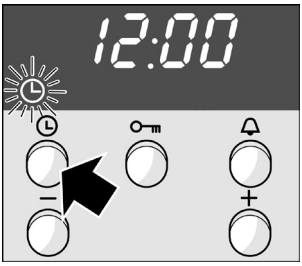
Kým symbol bliká, môžete nastavenie zmeniť.
Ak symbol svieti, bolo už nastavenie uložené. Dobu čakania, kým sa nastavenie uloží, môžete zmeniť. O tom si prečítate v kapitole „Základné nastavenia“.

Hodiny

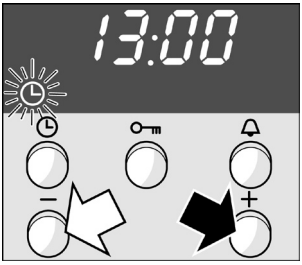
Po prvom pripojení k sieti, alebo po výpadku elektrického prúdu sa na ukazovateli rozbliká symbol ◷ a tri nuly.
Nastavte čas.
Volič funkcií musí byť vypnutý.

Takto vykonáte nastavenie

Príklad 13:00 hodín



1. Stlačte tlačidlo Hodiny ◷.
Na ukazovateli sa zobrazí čas 12:00 a rozbliká sa symbol ◷.



2. Tlačidlom + alebo – nastavte ča.

Po niekoľkých sekundách sa čas uloží.

Zmena času (napr. z letného na zimný)

Dvakrát stlačte tlačidlo Hodiny ◷ a tlačidlami + alebo – čas zmeňte.

Vypnutie hodín

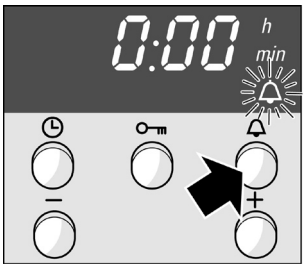
Hodiny môžete vypnúť. Potom budú viditeľné, iba ak ich nastavíte.
Na to musíte zmeniť základné nastavenia. O tom si prečítajte v kapitole „Základné nastavenia“.

Budík

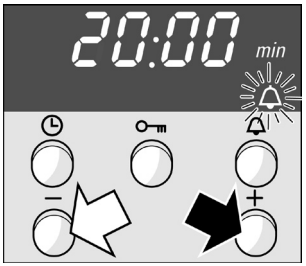
Budík môžete používať ako kuchynský budík.
Funguje nezávisle od rúry na pečenie.
Budík má odlišný signál. Tak budete počuť, či uplynula doba nastavená na budíku, alebo doba trvania pečenia v rúre.
Budík môžete tiež nastaviť, keď je aktívna detská poistka.

Takto vykonáte nastavenie

Príklad: 20 minút



1. Stlačte tlačidlo Budík 🔔.
Rozbliká sa symbol 🔔.



2. Tlačidlom + alebo – nastavte dobu na budíku.
Tlačidlo +: navrhovaná hodnota = 10 minút.
Tlačidlo –: navrhovaná hodnota = 5 minút.

Po niekoľkých sekundách sa budík spustí. Na ukazovateli sa rozsvieti symbol 🔔. Doba sa odmeriava viditeľne.

Uplynutie doby

Zaznie zvukový signál. Stlačte tlačidlo Budík 🔔.
Ukazovateľ budíka zhasne.

Zmena doby nastavenej na budíku

Stlačte tlačidlo Budík 🔔. Tlačidlom + alebo – dobu zmeňte.

Vymazanie nastavení

Stlačte tlačidlo Budík 🔔. Stláčajte tlačidlo –, dokým sa na ukazovateli nezobrazí nula.

Súčasné odmeriavanie doby nastavenej na budíku a doby trvania

Svietia symboly. Doba nastavená na budíku sa odmeriava viditeľne na ukazovateli.
Zistenie zvyšnej doby trvania I→I, doby ukončenia →I, alebo času ◷: Stlačte tlačidlo Hodiny ◷ toľkokrát, dokým sa nezobrazí príslušný symbol.
Na ukazovateli sa na niekoľko sekúnd zobrazí zistená hodnota.

Základné nastavenia

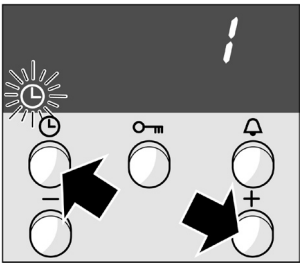
Vaša rúra na pečenie má rôzne základné nastavenia. Vy môžete zmeniť základné nastavenie hodín, dĺžku signálu a dobu na uloženie nastavení do pamäte.

Základné nastavenie	Funkcia	Zmena na
Hodiny ◷ *1* = hodiny v pozadí	Ukazovateľ hodín	Hodiny *0* = hodiny vypnuté
Dĺžka signálu 🔔 *2* = cca 2 min.	Signál po uplynutí doby trvania, alebo doby nastavenej na budíku	Dĺžka signálu *1* = cca 10 s *3* = cca 5 min.
Doba na uloženie do pamäte I→I *2* = stredná	Doba čakania medzi nastavovacími krokmi, kým sa nastavenie uloží	Doba na uloženie do pamäte *1* = krátka *3* = dlhá

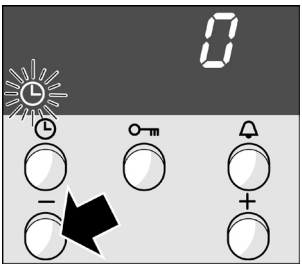
Zmena základných nastavení

Príklad: Vypnutie hodín

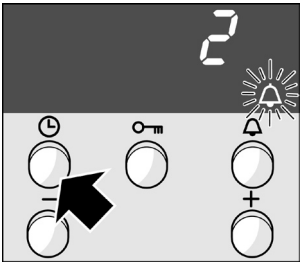
Nesmie byť zapnutá žiadna funkcia.



1. Stláčajte tlačidlo Hodiny ◷ súčasne s tlačidlom +, dokým sa na ukazovateli nezobrazí 1. Toto je základné nastavenie hodín v pozadí.



2. Tlačidlom + alebo – základné nastavenie zmeňte.



3. Potvrďte stlačením tlačidla Hodiny ◷.

Na ukazovateli sa zobrazí 2 pre základné nastavenie dĺžky signálu.

Zmeňte základné nastavenie tak, ako je popísané v bode 2, a potvrďte stlačením tlačidla Hodiny ◷. Teraz môžete ešte zmeniť dobu na uloženie do pamäte. Nakoniec stlačte tlačidlo Hodiny ◷.

Nechcete meniť všetky základné nastavenia

Ak nechcete zmeniť niektoré základné nastavenie, stlačte tlačidlo Hodiny ◷. Zobrazí sa nasledujúce základné nastavenie.

Oprava

Svoje nastavenie môžete kedykoľvek opäť zmeniť.

Detská poistka

Aby deti nemohli omylom rúru na pečenie zapnúť, je rúra na pečenie vybavená detskou poistkou.

Zablokovanie rúry na pečenie

Stláčajte tlačidlo Kľúč, dokým sa na ukazovateli nezobrazí symbol. To môže trvať cca 4 sekundy.

Odblokovanie

Stláčajte tlačidlo, dokým symbol nezhasne.

Poznámky

Budík a hodiny môžete nastaviť aj v zablokovanom stave.

Po výpadku elektrického prúdu sa nastavenie detskej poistky zruší.

Údržba a čistenie

⚠ Nikdy nepoužívajte vysokotlakové, ani parné čističe. Nebezpečenstvo skratu!

Nepoužívajte agresívne, alebo drsné čistiace prostriedky. Povrch sa môže poškodiť. Ak sa nejaký taký prostriedok na lícnu stranu spotrebiča dostal, ihneď ho umyte vodou.

Čistiace prostriedky

Vonkajšie plochy spotrebiča:	
Plochy z ušľachtilej ocele	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a mäkkou handričkou. Plochy z ušľachtilej ocele vždy otierajte jedným smerom, aby nedošlo k poškodeniu povrchu. Osušte mäkkou handričkou. Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka. Nie sú vhodné agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie a hrubé čistiace obrúsky. Pre dosiahnutie lesklého povrchu použite čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ. Riaďte sa pokynmi výrobcu. V servisnej službe, alebo v špecializovanej predajni je možné obdržať špeciálne čistiace prostriedky na ušľachtilú oceľ.
Smaltované a lakované povrchy	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a handričkou. Osušte mäkkou handričkou.
Ovládače	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a handričkou. Osušte mäkkou handričkou.
Sklo dvierok	Použite čistiaci prostriedok na sklo. Nepoužívajte agresívne, alebo drsné čistiace prostriedky, alebo škrabku na sklo. Mohli by ste sklo poškodiť.
Tesnenia	Vyčistite teplou vodou a handričkou. Osušte mäkkou handričkou.
Rúra na pečenie	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a handričkou. Osušte mäkkou handričkou. Pri silnom znečistení: Čistiaci prostriedok na rúry na pečenie, používajte iba v studenej rúre na pečenie.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Vyčistite teplým roztokom a handričkou. Osušte mäkkou handričkou.

Príslušenstvo	Namočte do horúceho čistiaceho roztoku. Vyčistite kefkou, alebo čistiacou špongiou.
Hliníkový plech na pečenie (voliteľné vybavenie)	Čistiacim roztokom a mäkkou handričkou na čistenie okien, alebo handričkou z mikrovlákna nepúšťajúcou vlákna vyčistite plochy vodorovnými pohybmi a bez tlaku. Osušte mäkkou handričkou. Nie sú vhodné agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie a hrubé čistiace obrúsky. Poškrabali by plech.
Poistka dvierok (voliteľné vybavenie)	Poistku dvierok za účelom vyčistenia demontujte. Všetky plastové diely namočte do horúceho čistiaceho roztoku a vyčistite čistiacou špongiou. Osušte mäkkou handričkou. Pri silnom znečistení by sa poistka dverí mohla zaseknúť a prestala by fungovať.
Varný panel	Pokyny k údržbe a čisteniu nájdete v návode na obsluhu varného panela.

Pre jednoduchšie čistenie

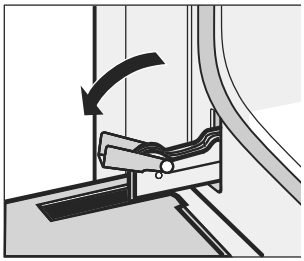
Pre jednoduchšie čistenie môžete zapnúť osvetlenie rúry a vybrať dvere rúry.

Zapnutie osvetlenia rúry

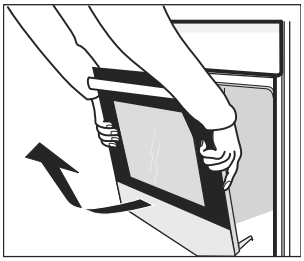
Nastavte tlačidlo funkcií na ⊟.

Vybratie dverí rúry

Vybratie dverí rúry je veľmi jednoduché.



1. Úplne otvorte dvierka rúry.
2. Povoľte obidve blokovacie páky na pravej a na ľavej strane.

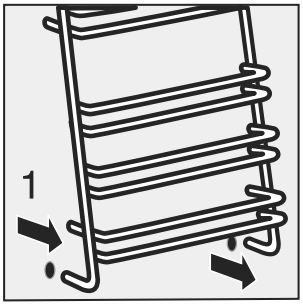


3. Uchopte dvierka rúry za pravý a ľavý okraj (držte ruky ďalej od pántov). Čiastočne zatvorte dvere rúry (šikmá poloha) a vyberte ťahaním dopredu.

Po čistení namontujte dvierka rúry opačným postupom.

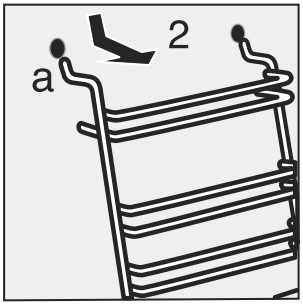
Čistenie úrovní

Jednotlivé úrovne môžete za účelom čistenia vybrať.



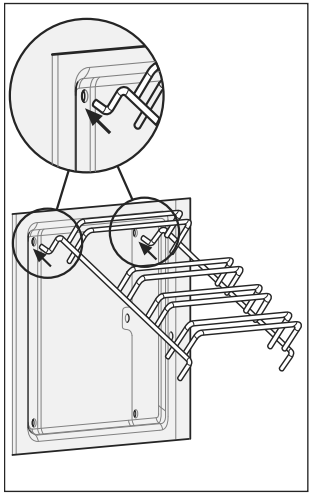
Vybratie úrovní:

1. Uchopte úrovne zospodu a potiahnite smerom dopredu. Vyberte výčnelky na spodnej časti z drážok, do ktorých boli nasadené.



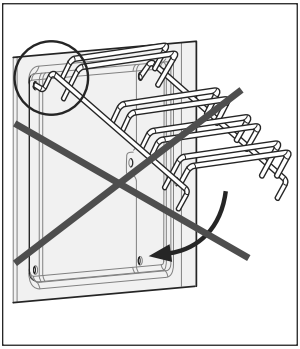
2. Potom vytiahnite celý rám, najskôr ťahom dole a potom ťahom dopredu.

Úrovne vyčistite prostriedkom na riad a špongiou, alebo kefkou.



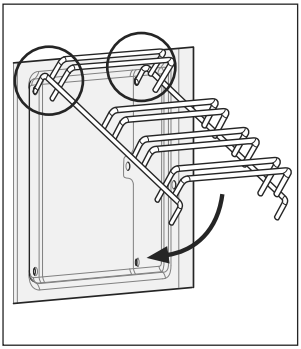
Zavesenie rámov:

1. Dva háky opatrne zasuňte do horných otvorov.

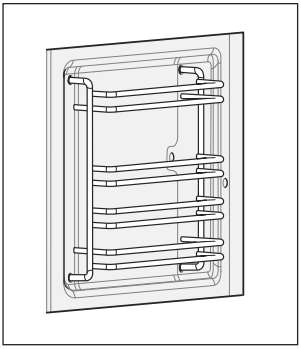


Pozor! Nesprávna montáž: Nikdy s rámom nehýbte, dokým nie sú obidva háky úplne zasunuté v horných otvoroch.

Mohlo by dôjsť k poškodeniu a popraskaniu smaltu.



2. Správna montáž: Obidva háky musia byť úplne zasunuté v horných otvoroch. Teraz rám pomaly a opatrne sklápajte dole a zaveste do spodných otvorov.



3. Zaveste obidva rámy.

Pri správne namontovaných rámoch je vzdialenosť medzi dvoma hornými výškami zasunutia väčšia.

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Kým zavoláte servis, venujte, prosím pozornosť nasledujúcim pokynom.

Porucha	Možná príčina	Upozornenie / náprava
Spotrebič nefunguje.	Poistka je chybná.	Pozrite sa do poistkovej skrine, či je poistka v poriadku.
Bliká ukazovateľ hodín.	Výpadok prúdu	Nastavte znovu čas.

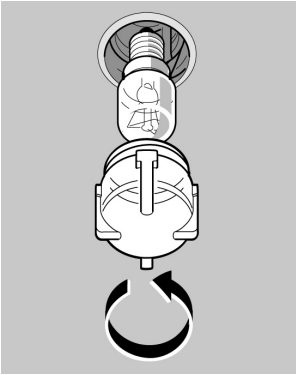
Opravy môžu vykonávať iba školení technici autorizovaného servisu.

Neodbornou opravou Vám môžu vzniknúť značné riziká.

Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, je nutné ju vymeniť. Tepelne odolné 40 wattové náhradné žiarovky obdržíte v zákazníckom servise, alebo v špecializovaných predajniach. Uveďte, prosím, čísla „E“ a „FD“ Vášho spotrebiča. Používajte iba tieto žiarovky.

Postupujte nasledovne



1. Vypnite poistku pre sporák v poistkovej skrini.
2. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
3. Otáčaním doľava vyskrutkujte kryt žiarovky vo vnútri rúry na pečenie.
4. Žiarovku vymeňte za rovnaký typ.
5. Zaskrutkujte späť kryt žiarovky.
6. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Výmena skleneného krytu

Ak je sklenený kryt žiarovky v rúre na pečenie poškodený, musí byť vymenený. Sklenené kryty obdržíte v autorizovanom servise. Uveďte, prosím, čísla „E“ a „FD“ Vášho spotrebiča.

Servis

Ak musí byť Váš spotrebič opravený, je tu pre Vás náš servis. Adresu a telefónne číslo najbližšieho servisného strediska nájdete v telefónnom zozname. Tiež uvedené servisné centrá Vám radi poskytnú kontakt na servisné stredisko vo Vašej blízkosti.

Číslo E a číslo FD

Ak kontaktujete náš servis, uveďte, prosím, číslo výrobku (číslo E) a výrobné číslo (číslo FD) Vášho spotrebiča. Typový štítok s číslami nájdete vpravo, zo strany dvierok rúry na pečenie. Aby ste v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať, môžete si hneď tu poznačiť údaje svojho spotrebiča.

Číslo E	Číslo FD

Servis ☎

Tabuľky a tipy

Tu nájdete výber pokrmov a ich vhodné nastavenia. Dočítate sa, aký druh ohrevu a teplota sa k Vášmu pokrmu najlepšie hodia, aké príslušenstvo je potrebné použiť a do akej výšky má byť zasunuté.
Dostanete mnoho tipov na riad a prípravu pokrmov a tiež malého pomocníka v prípade poruchy, ak by niekedy nebolo niečo v poriadku.

Koláče a pečivo

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Formu na koláče kladťe vždy na rošt.

Tabuľky

Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry na pečenie. Tým ušetríte energiu. Keď rúru predhrejete, skráti sa doba pečenia o 5 až 10 minút.

Teplota a doba pečenia závisia od množstva a povahy cesta. Z tohto dôvodu sú v tabuľkách uvedené rôzne rozsahy. Skúste to najskôr s nižšou hodnotou. Nižšia teplota podmieňuje rovnomernejšie hnednutie. Ak je to nutné, nastavte nabudúce vyššiu hodnotu.

Dodatočné informácie nájdete v „Tipoch pre pečenie“ za tabuľkami.

Koláč vo forme	Forma na rošte	Výška	Druhy ohrevu	Teplota °C	Doba pečenia, minúty
Jednoduché trené cesto	Hranatá / štvorcová / krabicová	2		160 - 180	55 - 65
Trený koláč jemný (napr. linecký koláč)	Štvorcová forma / krabicová forma	2		155 - 175	65 - 75
Korpus z krehkého cesta s okrajom	Silikónová forma	1		160 - 180	30 - 40
Tortový korpus z treného cesta	Forma na ovocný základ	2		160 - 180	25 - 35
Piškót	Silikónová forma	2		160 - 180	30 - 40
Ovocná, alebo tvarohová torta, krehké cesto*	Tmavá silikónová forma	1		170 - 190	70 - 90
Jemný ovocný koláč z treného cesta	Silikónová forma	2		150 - 170	55 - 65
Pikantné koláče* (napr. quiche / cibuľový koláč)	Silikónová forma	1		180 - 200	50 - 60

Koláče na plechu		Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Doba pečenia, min.
Trené, alebo kysnuté cesto so suchou vrstvou	Univerzálna panvica	3		160 - 180	25 - 35
Trené, alebo kysnuté cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	Univerzálna panvica	3		140 - 160	40 - 50
Piškótová roláda (predhriať)	Univerzálna panvica	2		170 - 190	15 - 20
Vianočka z 500 g múky	Univerzálna panvica	3		150 - 170	25 - 35
Štoly z 1 kg múky	Univerzálna panvica	3		150 - 170	40 - 50
Štoly z 1 kg múky	Univerzálna panvica	3		120 - 140	100 - 110
Sladký závin	Univerzálna panvica	2		180 - 200	55 - 65
Pizza	Univerzálna panvica	3		180 - 200	20 - 30

* Hliníkové plechy na pečenie môžete zakúpiť v zákazníckom servise, alebo v špecializ. predajni.

** Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu vždy nad plech (do výšky 3).

Chlieb a žemle		Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Doba pečenia, min.
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky*	Univerzálna panvica	2		270** 190	8** 35 - 45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky* (predhriať)	Univerzálna panvica	2		270** 190	8** 35 - 45
Žemle* (napr. žitné žemle) (predhriať)	Univerzálna panvica	3		200 - 220	20 - 30

* Nikdy nelejte vodu priamo do horúcej rúry.

** Predhrejte na vysokú teplotu a po uvedenej dobe nastavte nižšiu teplotu.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Doba pečenia, min.
Sladkosti	Univerzálna panvica Hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica*	3 1 + 3		150 - 170 130 - 150	10 - 20 25 - 35
Penové koláčiky	Univerzálna panvica	3		70 - 90	135 - 145
Veterníky	Univerzálna panvica	2		200 - 220	30 - 40
Makrónky	Univerzálna panvica Hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica*	3 1 + 3		110 - 130 100 - 120	30 - 40 35 - 45
Lístkové cesto	Univerzálna panvica Hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica*	3 1 + 3		180 - 200 180 - 200	20 - 30 30 - 40

* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu vždy nad plech (do výšky 3).

Tipy k pečeniu

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného druhu pečiva v tabuľkách pre pečenie.
Takto zistíte, či je trený koláč prepečený.	Asi 10 minút pred koncom doby pečenia, ktorá je uvedená v recepte, pichnite drevenou špajchľou do najvyššieho miesta koláča. Ak sa cesto prestane na špajchľu lepiť, je koláč hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce pridajte menej tekutiny, príp. nastavte teplotu rúry o 10 stupňov nižšiu. Dodržujte doby miešania uvedené v recepte.
Koláč uprostred nakysol viac, ako na okraji.	Okraj tortovej formy nepotierajte tukom. Po upečení koláč nožom opatrne oddeľte od formy.
Koláč je na povrchu príliš tmavý.	Zasuňte ho nižšie, zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč trochu dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Do hotového koláča napichajte špáratkom malé otvory. Potom ich pokvapkajte ovocnou šťavou, alebo trochou alkoholu. Nabudúce zvoľte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte doby pečenia.
Chlieb, alebo koláč (napr. tvarohový) vypadajú dobre, vo vnútri však sú mazľavé (mastné, so zvyškami vody).	Nabudúce použite menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláči so šťavnatým obložením najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami, alebo strúhankou a obložte. Dodržujte, prosím, recepty a doby pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu - pečivo sa prepečie rovnomernejšie. Citlivé pečivo pečte na jednej úrovni pomocou horného a dolného ohrevu. Prečnievajúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Papier nastrihajte vždy tak, aby vyhovoval rozmerom plechu.
Ovocný koláč je dole príliš svetlý. Šťava z ovocia vytiekla.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie, ako na dolných plechoch.	Pri pečení na viacerých úrovniach použite vždy 3D-horúci vzduch. Plechy vložené v rovnakom čase nemusia byť hotové v rovnakú dobu.
Pri pečení šťavnatých koláčov vystupujte kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vznikať vodná para. Uniká madlom dvierok. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli, alebo susednom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. To je podmienené fyzikálne.

Mäso, hydina, ryby

Riad

Môžete používať každý riad, ktorý je odolný voči vysokým teplotám. Pre veľké pečenie môžete použiť tiež univerzálnu panvicu.

Riad kladťe vždy do stredu roštu.

Horúce sklenené nádoby odstavujte na suchú utierku. Na studenej, alebo mokrej podložke môže sklo prasknúť.

Pokyny k pečeniu

Výsledok pečenia je závislý od druhu a kvality mäsa.

K chudému mäsu pridajte 2 až 3 polievkové lyžice tekutiny, ku dusenej pečienke 8 až 10 polievkových lyžíc a to podľa veľkosti.

Kúsky by ste mali po uplynutí polovice doby otočiť.

Ak je pečienka hotová, mala by ešte 10 minút odpočívať vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Tak sa šťava z mäsa lepšie rozloží.

Pokyny ku grilovaniu

Grilujte vždy v uzatvorenej rúre na pečenie.

Vezmite, ak je to možné, rovnako hrubé kúsky na grilovanie. Mali by byť hrubé minimálne 2 až 3 cm. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté.
Steaky soľte až po grilovaní.

Grilované kúsky položte priamo na rošt. Grilovaný kúsok bude najlepší, ak ho položíte do stredu roštu. Zasuňte potom univerzálnu panvicu do výšky 1. Šťava z mäsa sa na nej zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Grilované kúsky otočte po uplynutí dvoch tretín zadanej doby.

Grilovacie výhrevné teleso sa automaticky vypína a opäť zapína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.

Mäso

Tabuľka platí pre vloženie do studenej rúry na pečenie.
Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty.
Sú závislé od kvality a vlastností mäsa.

Mäso	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, gril	Doba pečenia, min.
Dusená hovädzia pečienka (napr. vysoká roštenka)	1 kg 1,5 kg 2 kg	priklopený	2 2 2	 	200 - 220 190 - 210 180 - 200	120 140 160
Hovädzia sviečková	1 1,5 kg 2 kg	odklopený	1 1 1	 	210 - 230 200 - 220 190 - 210	70 80 90
Roastbeef, ružový*	1 kg	odklopený	1		230 - 250	50
Steaky, prepečené Steaky, ružové		Rošt*** Rošt***	4 4	 	3 3	20 15
Bravčové mäso bez kože (napr. krkovička)	1 kg 1,5 kg 2 kg	odklopený	1 1 1	 	190 - 210 180 - 200 170 - 190	120 150 170
Bravčové mäso s kožou** (napr. plece, koleno)	1 kg 1,5 kg 2 kg	odklopený	1 1 1	 	190 - 210 180 - 200 170 - 190	130 160 190
Údené kotlety s kosťou	1 kg	priklopený	1		210 - 230	80
Sekaná	750 g	odklopený	1		180 - 200	70
Párky	cca 750 g	Rošt***	4		3	15
Teľacia pečienka	1 kg 2 kg	odklopený	1 1	 	200 - 220 180 - 200	100 140
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	odklopený	1		170 - 190	120

* Roastbeef v polovice doby otočte. Po uvarení ho zabaľte do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odpočinúť.

** Pri bravčovom mäse kožu narežte a, ak ho budete obracať, položte ho do nádoby najskôr kožou dole.

*** Univerzálnu panvicu zaveste do výšky 1.

Hydina

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.

Údaje o hmotnosti v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte do výšky 1 univerzálnu panvicu.

Pri kačke, alebo husi prepichnite pod krídlami kožu, aby mohol vytekať tuk.

Hydinu po dvoch tretinách doby pečenia obráťte.

Hydina bude obzvlášť do chrumkava opečená, ak ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou, alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, gril	Doba pečenia, min.
Polka kurčaťa, 1 až 4 kusy	ŕ 400 g	Rošt	2		210 - 230	40 - 50
Časti kurčaťa	ŕ 250 g	Rošt	3		210 - 230	30 - 40
Kurča vcelku, 1 až 4 kusy	ŕ 1 kg	Rošt	2		200 - 220	75 - 85
Kačka	1,7 kg	Rošt	2		170 - 190	80 - 100
Hus	3 kg	Rošt	2		160 - 180	110 - 130
Mladá morka	3 kg	Rošt	2		180 - 200	80 - 100
2 morčacie stehná	ŕ 800 g	Rošt	2		180 - 200	80 - 100

Ryby

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.

Ryby	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Doba pečenia, min.
Grilovaná ryba	ŕ 300 g		3		Stupeň 2	20 - 25
	1 kg	Rošt*	2		190 - 210	40 - 50
	1,5 kg		2		180 - 200	60 - 70
Plátky rýb, napr. filé	ŕ 300 g	Rošt*	4		Stupeň 2	20 - 25

* Naviac zaveste do výšky 1 univerzálnu panvicu.

Tipy k pečeniu a grilovaniu

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Zvoľte údaj podľa príslušnej najbližšej nižšej hmotnosti a predĺžte dobu.
Ako zistíte, či je pečienka už hotová.	Používajte teplomer pre mäso (možno zakúpiť v odborných predajniach), alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicou na pečienku. Ak je pečienka pevná, je hotová. Ak sa pretlačí, potrebuje ešte trochu času.
Pečienka je príliš tmavá a kôrka je na niektorých miestach spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Pečienka vypadá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvoľte menšiu nádobu na pečenie, alebo pridajte väčšie množstvo tekutiny.
Pečienka vypadá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvoľte väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menšie množstvo tekutiny.
Pri podlievaní pečienky vzniká vodná para.	Jej veľká časť vystúpi cez výstup pary. Vodná para sa môže zrážať na paneli vypínača, alebo susednom nábytku a odkvapkávať v podobe kondenzačnej vody. Toto je podmienené fyzikálne.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.

Pokrm		Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Doba pečenia, min.
Sladký nákyp (napr. tvarohový nákyp s ovocím)		Nákypová forma	2		170 - 190	50 - 60
Pikantné nákypy z varených prísad (napr. rezancový nákyp)		Nákypová forma	2		210 - 230	25 - 35
Pikantné nákypy zo surových prísad* (napr. gratinované zemiaky)		Nákypová forma, alebo	2		150 - 170	50 - 60
		univerzálna panvica	2		140 - 160	70 - 80
Opečené toasty	4 ks	Gril	4		3	6 - 7
	12 ks		4		3	4 - 5
Zapečené toasty	4 ks	Gril**	3		3	7 - 10
	12 ks		3		3	5 - 8

Zmrazené hotové výrobky

Dodržujte, prosím, údaje výrobcu na obale.

Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry na pečenie.

Pokrm		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v minútach
Závin s ovocnou náplňou*	Univerzálna panvica	3		180 - 200	40 - 50
Zemiakové hranolky*	Univerzálna panvica	3		210 - 230	25 - 30
Pizza*	Rošt	2		200 - 220	15 - 20
Pizza-bageta*	Rošt	2		190 - 210	15 - 20

* Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie. Dbajte, prosím na to, aby ste použili papier vhodný pre tieto teploty.

Upozornenie

Univerzálna panvica sa môže vplyvom zmrazených potravín počas pečenia stiahnuť. Príčinou sú veľké teplotné rozdiely. Deformácia sa počas pečenia stratí.

Rozmrazovanie

Potraviny vyberte z obalu a vo vhodnom riade položte na rošt.

Dodržujte, prosím, údaje výrobcu na obale.

Doby rozmrazovania sú závislé od druhu a množstva potravín.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Zmrazený tovar* napr. šľahačkové torty, maslové krémové torty, torty s čokoládovou, alebo cukrovou polevou, ovocím, kurča, saláma a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zostáva vypnutý

* Hydinu položte na tanier prsnou stranou dole.

Sušenie

Používajte iba bezchybné a dôkladne umyté ovocie a zeleninu.

Nechajte ich dobre odkvapkať a osušte ich.

Univerzálnu panvicu a rošt vyložte papierom na pečenie, alebo pergamenovým papierom.

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v hodinách
600 g jabĺk nakrájaných na kolieska	1 + 3		80	cca 5
800 g štvrtiek z hrušiek	1 + 3		80	cca 8
1,5 kg sliviek	1 + 3		80	cca 8 - 10
200 g očistených kuchynských byliniek	1 + 3		80	cca 1½

Upozornenie

Veľmi šťavnaté ovocie, alebo zeleninu niekoľkokrát otočte. Po ukončení sušenia ihneď suché ovocie, alebo zeleninu zbavte papiera.

Zaváranie

Príprava

Poháre a zaváracie gumy musia byť čisté a v poriadku. Používajte, ak je to možné, rovnako veľké poháre. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na jednolitrové guľaté poháre.
Pozor! Nepoužívajte žiadne väčšie, alebo vyššie poháre. Veká by mohli prasknúť.

Používajte iba bezchybné ovocie a zeleninu.
Dôkladne ich umyte.

Naskladajte ovocie, alebo zeleninu do pohárov. Okraje pohárov ešte eventuálne utrite. Musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú zaváraciu gumu a víčko. Uzatvorte poháre pomocou svoriek.

Do rúry na pečenie neklaďte viac ako šesť pohárov.

Uvedené doby v tabuľkách sú orientačné. Môžu byť ovplyvnené teplotou v miestnosti, počtom pohárov, množstvom a teplotou obsahu pohárov. Pred prepnutím, príp. vypnutím spotrebiča sa presvedčite, že obsah v pohároch správne perlí.

Takto vykonáte nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2. Poháre postavte do panvice tak, aby sa vzájomne nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Uzatvorte dvierka rúry na pečenie.
4. Volič funkcií nastavte na .
5. Volič teploty nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie ovocia

Akonáhle to v pohároch začne perliť, čo znamená, že v krátkych odstupoch - približne po 40 až 50 minútach - vystupujú bublinky, vypnite volič teploty. Volič funkcií zostane zapnutý.

Po 25 až 35 minútach dohrievania by ste mali vybrať poháre z rúry na pečenie. Pri dlhšom chladnutí v rúre na pečenie by sa mohli začať tvoriť zárodky a zavarené ovocie

Ovocie v jednolitrových pohároch	od perlenia	Dohrievanie
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreš	vypnúť	cca 30 minút
Jablkový lekvár, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Ak v pohároch začnú stúpať bublinky, otočte otočným ovládačom späť na cca 120 až 140 °C. Čas vypnutia voliča teploty nájdete v tabuľke. Nechajte zeleninu ešte 30 - 35 minút odstáť v rúre na pečenie. Volič funkcií zostane zapnutý.

Zelenina v studenom náleve v jednolitrových pohároch	od perlenia 120 - 140 °C	Dohrievanie
Uhorky	–	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrach	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybratie pohárov

Neodkladajte poháre na studenú, alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Tipy na úsporu energie

Rúru na pečenie predhrievajte iba vtedy, ak je to uvedené v recepte, alebo v tabuľke návodu na obsluhu.

Používajte tmavé, čierno lakované, alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy obzvlášť dobre prijímajú teplo.

Väčší počet koláčov pečte najlepšie po sebe. Rúra na pečenie bude ešte teplá. Tým sa skráti doba pečenia druhého koláča. Môžete tiež zasunúť dve hranaté formy vedľa seba.

Pri dlhšej dobe varenia môžete vypnúť rúru na pečenie 10 minút pred koncom varenia a využiť zvyšné teplo na dovarenie.

Akrylamid v potravinách

Akých pokrmov sa to týka?

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zahriati pripravovaných obilných a zemiakových produktov na vysoké teploty, ako napr. pečených zemiakoch, pomfritoch, toastoch, žemlí, chlebe, jemnom pečive (sušienky, perník, marcipán).

	Tipy k príprave pokrmov s čo najnižším obsahom akrylamidov
Všeobecne	Používajte čo najkratšie doby pečenia. Opekajte pokrmy do zlatista, nie príliš do tmava. Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Horný / dolný ohrev max. 200 °C, 3D-horúci vzduch, alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Plačičky	Horný / dolný ohrev max. 190 °C, 3D-horúci vzduch, alebo horúci vzduch max. 170 °C. Vajce, alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Pomfrity z rúry na pečenie	Rozmiestniť na plechu rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby pomfrity neboli vysušené.

Skúšobné pokrmy

podľa normy DIN 44547 a EN 60350.

Koláče a pečivo

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.

Pokrm	Príslušenstvo a upozornenia	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Doba pečenia, min.
Striekané pečivo	Univerzálna panvica	3		150 - 170	20 - 30
	Hliníkový plech na pečenie* + univerzálna panvica**	1 + 3		140 - 160	30 - 40
Koláčiky 20 kusov	Univerzálna panvica	3		150 - 170	25 - 35
Koláčiky 20 kusov na plech (predhriať)	Hliníkový plech na pečenie* + univerzálna panvica**	3		140 - 160	25 - 35
Vodový piškót	Tortová forma***	2		160 - 180	30 - 40
Kysnuté koláče na plechu	Univerzálna panvica	3		140 - 160	40 - 50
Zakrytý jablkový koláč	Univerzálna panvica + 2 tortové formy Ø 20 cm****	1		190 - 210	70 - 80
Zakrytý jablkový koláč	2 rošty* + 2 tortové formy Ø 20 cm****	1 + 3		170 - 190	55 - 65

* Ďalšie plechy a rošty obdržíte ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

** Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu vždy nad plech (do výšky 3)

*** Koláčovú formu vložte na rošty.

**** Koláčové formy postavte na príslušenstvo uhlopriečne.

Gril

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba pečenia, min.
Opečené toasty (10 min predhriať)	Rošt	4		3	1 - 2
Hamburger, 12 kusov*	Rošt	4		3	25 - 30

* Po uplynutí 2/3 doby otočte. Plech zasuňte do výšky 1.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb a príslušných nariadení vlády.

Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s. r. o.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Záručné podmienky

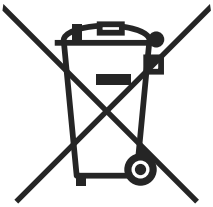
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domácí spotřebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN, alebo s návodom na obsluhu
- výrobok bol neodborne namontovaný, alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č.718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.
Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate získať opäť cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a prichádzajúce do styku s potravinami spĺňajú požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 46	Peter Špík		spikservis@gates.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasný servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemail.sk	02/45958855	0918996988
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
900 44	Tomášov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-kn.sk	servis@laser-kn.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohontská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	rozník@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	